

Antipasti

Scarola, lenticchia nera,
uvetta e mentuccia
(7) (*)

18 Euro

Salsiccia pane e cicoria
(1.3.7) (*)

18 Euro

Pollo alla cacciatora
(7.6) (*)

18 Euro

Primi

Tortello ripieno di costine brasate,
rucola e mela annurca
(1.3.7.10) (*)

20 Euro

Risotto Carnaroli Riserva
indivia, nocciola e mosto cotto
(min. due persone)
(7.10.13)

20 Euro

Spaghettono
↓
VERRIGNI
e cipolla stufata di Nepi
(1.7) (*)

20 Euro

Secondi

Manzo, lattuga e kiwi
(7) (*)

24 Euro

Coniglio leprino, paté di coratella
e carote
(7.10.13) (*)

25 Euro

Anatra, porri e lamponi
(7.6) (*)

26 Euro

Menù degustazione

(obbligato per tavoli con più di quattro coperti)

“Identita”
cinque portate
a scelta dello Chef

70 Euro
(bevande escluse)



“Terreni”
tre portate
a scelta dello Chef

45 Euro
★ *(bevande escluse)* ★
Ogni portata in aggiunta 15 Euro



Vini degustazione

calice vino

8 Euro

abbinamento 3 calici

20 Euro

abbinamento 5 calici

30 Euro