



Antipasti

Gran Tagliere di Formaggi Misti con Mostarde di Frutta e Verdura (5-8) € 16,00

Caciocavallo al Tartufo, Caciotta allo Zafferano, Pecorino Buccianera, Pecorino Rose, Pecorino Tabacco, Erborinato, Blu di Bufala, Caprino Carruba

Selezione di Salumi dei Maestri Norcini (5-8) € 18,00

Salame Cervo, Salame Cinghiale, Coppa Cinghiale, Salamella di Fegato di Suino, Ciauscolo, Gambuccio di Norcia, Sella di Cinturello

Lingotti Esotici di Zebra (1-2-5-6-8) €20,00

Dorati con doppia panure, panko, limone e nocciola, mayonese al mango e pioggia di scaglette di cocco rapè

Timballo di Friarielli e Patate (1-2-5-6-8) € 15,00

Fonduta al Bujcion, croccante di pane ai cereali e sesamo con filangè di pomodoro sott'olio aromatico

Dischetti di Mais Fioretto Gratinati al Forno (2-3-5) € 18,00

Ovetti di quaglia, occhio di bue, petali di grana padano e salsa al tartufo

Sottilissima di Angus Marinato (7-8) € 14,00

Nido di misticanza, stracciatella di bufala, crema allo zafferano e pop-corn spolverati al caffè



Primi Piatti

Spaghetti Senatore Cappelli

Al Tartufo Nero pregiato

(1-3) € 23,00

Strascinati

Con carbocrema, salsiccia nostrana e tuorlo grattugiato confit

(1-2-5-8) € 16,00

Fregola Risottata con Zafferano di Cascia

Salsiccia sgranata, guanciale in 2 consistenze e fonduta di ravviggiolo alla rucola

(1-5-8) € 16,00

Quadrotto BIO “La Molisana”

Al Ragu' macchiato di Faraona

(1-7-8) € 16,00

Lasagnetta al Tuorlo

Con ragu' di castrato, carciofi cremosi e fior di latte

(1-2-5-7-8) € 17,00

Zuppetta di Farro Spezzato

Speck croccante a dadini con crostini di pane bianco all'origano

(1-7-8) € 12,00



Secondi Piatti

Costata di Scottona Polacca “Mazoj” <i>Con verdurina di stagione</i>	€ 7,00 all’etto (min.700 gr)
Selezione di Carni alla Griglia <i>Controfiletto di agnello, salsiccia casereccia, entrecote di manzo, filetto di cinturello lardellato</i>	€ 24,00
Trota Salmonata scottata in padella <i>Caviale di melanzane arrosto, riduzione di Black Cherry, petali di Katsoubuschi e polvere di ortica disidratata</i>	(3) € 19,00
Suprema di Faraona CBT <i>In camicia di retina di maiale, erborinato dolce, spinacetto ripassato e noci tostate</i>	(5-6-8) € 26,00
Brasato morbido di bue grasso al Sagraantino <i>Con polenta croccante e chicchi di ribes</i>	(7-8) € 24,00
Medaglione di Struzzo scaloppato <i>Salsa al bourbon, pepe verde e rucola fritta</i>	(5-8) € 27,00

Contorni

Saute’ di Champignon, pioppini e pomodorini stufati	(8)	€ 6,00
Spadellata di pak choi, aglio, olio e peperoncino		€ 6,00
Patate Novelle baby con buccia, sale e pepe		€ 6,00
Indivia scarola all’insalata con pinoli e olive taggiasche	(6)	€ 5,00
Caponatina di primavera agrodolce con uvetta, nocciola, favette, piselli e zucchine	(6-8)	€ 7,00



Dessert

“Sacher Baba” <i>Connubio tra tradizione Napoletana e Austriaca</i>	(1-2-5-6-8)	€ 7,00
“La perla” <i>Rivisitazione del classico tiramisù in chiave moderna</i>	(1-2-5-8)	€ 7,00
“Red Velvet” <i>Dolce statunitense con frosting tradizionale diffuso in tutto il mondo</i>	(1-2-5-8)	€ 7,00
“Torta caprese alla nocciola” <i>Dolce iconico italiano senza latticini e farina di grano</i>	(2-6-8)	€ 7,00
“Pastiera Napoli” <i>Profumi frizzanti dell'arancia uniti alla ricotta e grano creano un gusto armonioso al palato</i>	(1-2-3-6-8)	€ 7,00
Tagliata di Frutta		€ 7,00

Allergeni

- (1) Glutine
- (2) Uova
- (3) Pesce
- (4) Arachidi
- (5) Latte
- (6) Frutta a Guscio
- (7) Sedano
- (8) Solfiti