

CONCIABOCCA

DEGUSTAZIONE ACQUA

Baccalà fritto

Cuore di filetto di baccalà fritto con mostarda artigianale di frutta



Spaghetti totani e cicoria

Spaghettoni con totani e crema di cicoria



Gallinella in zuppa

Filetto di gallinella con spugna al nero di seppia



Semifrolla pere e cioccolato



€ 40.00

Bevande escluse

La degustazione è da considerarsi per l'intero tavolo

DEGUSTAZIONE TERRA

Fegato di Vitella

Fegato di vitello razza limousine da allevamento al pascolo con scalogno, cialde di pane dolce e sabbia di prezzemolo



Fettuccine con ragù di lepre

Fettuccine fatte in casa con ragù di lepre bianco e ricotta salata



Pancia di maiale

Pancia di maiale di pura razza mangalitza da allevamento brado dei Monti Volsini con crema di zucca e zenzero

Caprese alle nocciole e salsa al caramello



€ 35.00

Bevande escluse

La degustazione è da considerarsi per l'intero tavolo

CONCIABOCCA

IN PIZZO

Bao alla picchiapò

Panini al vapore fatti in casa ripieni di picchiapò alla romana



€ 9.00

Cicerchie, cozze e coppa

Crema di cicerchie biologiche di Loiano, cozze e coppa di testa di cinta senese



€ 9.00

Fegato di Vitella

Fegato di vitello razza limousine da allevamento al pascolo con scalogno, cialde di pane dolce e sabbia di prezzemolo



€ 10.00

Baccalà fritto

Cuore di filetto di baccalà fritto con mostarda artigianale di frutta



€ 10.00

Mazzancolle

Mazzancolle scottate con gel di melograno e zuppa di miso



€ 12.00

A CHI TANTO

Carbonara



€ 11.00

Amatriciana



€ 11.00

Spaghetti totani e cicoria

Spaghettoni con totani e crema di cicoria



€ 12.00

Gnocchetto di semolino

Gnocchetto di semolino con funghi pioppini allevati in grotta e formaggio ragusano di pura razza modicana affinato in cantina



€ 13.00

Fettuccine con ragù di lepre

Fettuccine fatte in casa con ragù di lepre bianco e ricotta salata



€ 13.00

Pasta e fagioli

Ditalini al farro con crema di fagioli del purgatorio e lardo



€ 13.00

A CHI TROPPO

Trippa

Trippa di vitella al pomodoro con pecorino e mentuccia



€ 15.00

Gallinella in zuppa

Filetto di gallinella con spugna al nero di seppia



€ 18.00

Punta di petto di vitella

Punta di petto di vitella razza limousine da allevamento al pascolo con cavolo nero e crema all'aglio



€ 18.00

Pancia di maiale

Pancia di maiale di pura razza mangalitza da allevamento brado dei Monti Volsini con crema di zucca e zenzero

€ 18.00

Ricciola

Filetto di ricciola con crema al topinambur e bieta all'agro



€ 20.00

VIZIETTO

Biscotteria

Tozzetti e madeleine



€ 4.00

Caprese alle nocciole e salsa al caramello



€ 5.00

Semifrolla pere e cioccolato



€ 5.00

Foresta Nera



€ 5.00

Formaggi

Selezione di formaggi con composta di mele cotogne fatta in casa



€ 16.00

Pane

€ 3