

MENU DEGUSTAZIONE

Amuse-bouche

L'orto d'inverno

Winter garden

Spaghettoni "il Valentino", bottarga di tonno rosso, cavolfiore affumicato e rosmarino

Spaghetti "il Valentino" red tuna bottarga smoked cauliflower and rosemary

Polpo verace, scorzo nera e dragoncello

Octopus on salsify variation and tarragon

Pre-dessert

Dolce di polenta, radicchio, uvetta e miele di castagno

Sweet polenta, red chicory, raisin and honey

Euro 35,00

A PERSONA, VINI ESCLUSI

PER PERSON, WINE NOT INCLUDED

MENU DEGUSTAZIONE

Amuse-bouche

Radicchio tardivo, "blu di bufala", noci e mugo olio

Red chfcorey, "blu di bufala", wealnuts and muz=o oil

Tardare di razza Piemontese, lardo del "nero di Nebrodi", rapa rossa e liquirizia

Beef tartare, "nero di Nebrodi" lard, beetroot and licorice

Cappelletti di stracchino stagionato, broccoli siciliani e gamberi del litorale

Homemade cappelletti, az=ed stracchino cheese, sicilian broccoli and shrimps

Risotto alla camomilla, anguilla di Oristano laccata al miele e origano

Chainoniille risotto, eel, honey and origan

Pollo "ruspante", finocchi, arance e ristretto di Marsala

Free-range chicken, fennel, orange and Marsala

Pre-dessert

Variazione di nocciole dei monti cimini

"Monti cimini" hazelntits variation

Euro 45,00

A PERSONA, VINI ESCLUSI

PER PERSON, WINE NOT INCLUDED

ANTIPASTI) STARTERS

Tardare di razza Piemontese, lardo del “nero di Nebrodi”, rapa rossa e liquirizia <i>Beef tartare, “nero di Nebrodi” lard, beetroot and licorice</i>	15,00
L’orto d’inverno <i>Winter garden</i>	12,00
Terrina di lingua, ricotta di bufala, carciofi e aceto balsamico di Modena “12 anni” <i>Veal tongue, buffalo ricotta, artichokes and balsamic vinegar</i>	12,00
Radicchio tardivo, “Blu di bufala”, noci e mugugno olio..... <i>Red chicory, “blu di bufala”, walnuts and extra virgin olive oil</i>	12,00
Murici glassati alla cacciatora, vellutata e fagioli di Arsoli <i>Sea snails, “cacciatora sauce” and Arsoli beans</i>	12,00

PRIMI PASTA

Spaghettoni "il Valentino", bottarga di tonno rosso, cavolfiore e rosmarino 12,00

Spaghetti "il Valentino" red tuna bottarga smoked cauliflower and rosemary

Risotto alla camomilla, anguilla di Oristano laccata al miele e origano 12,00

Chamomille risotto, eel, honey and origan

Tortelli ripieni alle cicorie selvatiche, conciato di San Pittore e aglio nero 12,00

Homemade tortelli, wild chicory, "conciato di San vittore" and black garlic

Chitarrini "Verrigni" alla gricia con guanciale d.o.l. e cacio sbronzato 12,00

Traditional "gricia", pecorino cheese, pork cheek and black pepper

Cappelletti di stracchino stagionato, broccoli siciliani e gamberi del litorale 15,00

Homemade cappelletti, aged stracchino cheese, sicilian broccoli and shrimps

SECONDI | MAIN COURSES

Polpo verace, scorzo nera e dragoncello..... 18,00

Octopus on salsify variation and tarragon

Pollo “ruspante”, finocchi, arance e ristretto di Marsala 18,00

Free-range chicken, fennel, orange and Marsala

Morbido e croccante di vitella, cacao crudo e topinambur.....20,00

Veal, raw chocolate and Jerusalem artichokes

Pescato locale, cime di rapa, vongole e zafferano18,00

Catched fish of the day, turnip greens, clams and saffron

Seppie e verza alla griglia, con miso di ceci e farro 19,00

Grilled cuttlefish, savoy cabbage and iniso

DOLCI I DESSERTS

Variazione di nocciole dei monti cimini.....8,00

“Moit/i cimini” han-elnuts variation

Tuberi e radici . . . 8,00

Tuber and roots

Gelo di arance, mm, cioccolato bianco e gelato di vaniglia 8,00

Oranz=e, rum and vanilla

Ricotta di bufala “affumicata”, sorbetto al cioccolato, pere e rosmarino..... 8,00

Smoked ricotta cheese, chocolate,pear and rosemary

Dolce di polenta, radicchio, uvetta e miele di castagno 8,00

Sweet polenta, red chicory, raisin and honey

Acqua minerale..... 2,00

Mineral water

Pane fatto in casa.....2,00

Home made hread

Caffè 1,00

Coffee

Vini in mescita.....S.Q

Wind by the z=lass

Per le mezze porzioni rivolgersi al personale di sala. Tutti gli alimenti presenti nel menu possono contenere allergeni. In caso di allergie ed intolleranze si prega gentilmente di comunicarlo al personale di sala.

For half a portion please contact the room staff. All foods in the menu may contain allergens. In case of allergies and intolerances please communicate it to the room staff.