

[two courses]

*it's the best choice to start
the experience*

Sella di Lepre

CRUMBLE DI FUNGHI E SALSIA AL CAFÉ DE PARIS

18.-

Seppia



STRACCIATELLA E CREMA DI PEPERONI CORNO

17.-

Lattuga



LATTUGA ALLA FIAMMA, CILIEGIE SOTT'ACETO, CIPOLLA ROSSA
AGRODOLCE, CRUMBLE AL PARMIGIANO E DRESSING AL COCCO

15.-

Linguina Gerardo di Nola

BURRO E ACCIUGHE,
TARTUFO NERO IN CONSERVA, PREZZEMOLO E LIMONE

24.-

Risotto Zaccaria



CREMA DI FRIGGITELLI, SALSIA "ARRABBIATA" DI MORE E LAMPONI,
JALAPENOS E CAPPERI SOTT'ACETO

25.-

Bottoni di pasta ripiena

RIPIENI DI CAPRINO DELLA VAL BREMBANA, BRODO DI
PROSCIUTTO CRUDO, CETRIOLO, AVOCADO E OLIO AL LEVISTICO

24.-

Petto d'anatra



BIETE E CREMA AGRODOLCE DI CILIEGIE E RUCOLA WASABI

28.-

Cernia bianca



CHIMICHURRI DI MARE, RIDUZIONE DI CROSTACEI E PIATTONI

28.-

Schnitzel

SCHNITZEL DI POLLO RUSPANTE E CAESAR SALAD

25.-

La Melanzana striata



CHUTNEY DI POMODORO. MAIONESE ALL'AGLIO ORSINO
E SALSIA TZATZIKI

23.-

La selezione del casaro

COMPOSTE DI FRUTTA E VERDURA & PANE AI FRUTTI SECCHI

da 12.-

• PANE | BURRO | MARMELLATA •

10.-

• COCCO BELLO & lampone •

10.-

• CROSTATINA •

10.-

crema allo yogurt | vaniglia | pesca melba

ACQUE MINERALI 0,5
ACQUE MINERALI 0,75

IL LUIGI ACCOMPAGNATO

2,5.-/BOTTIGLIA
4.-/BOTTIGLIA

5.-/PERSONA

Enea
Matteo
Stefania
Roberto
Andrea
Francesco
Sharon
Martina
Rita
Raffaella
Alice
Sara
Samira
Luciana
Nevila
Ngone
Haziz
Olga
Bauty
Esnajder
Francesca
Andrea
Fabio
Michela
Lorenzo
Aurora
Michelle
Andrea
Alessandra
Giorgio
Michele
Nathan
Vittorio
Tommaso
Benedetta
Andrea
Alessandra



veg | declinabile veg

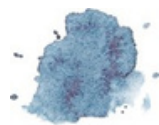


lactosefree



GLUTENFREE

[cibo + arte + ospitalità]



ilDEGU

Il benvenuto di ENEA

...

Seppia

BURRATA E CREMA DI PEPERONI CORNO

...

Linguina Gerando di Nola

BURRO E ACCIUGHE,
TARTUFO NERO IN CONSERVA, PREZZEMOLO E LIMONE

...

Cernia bianca

CHIMICHURRI DI MARE, RIDUZIONE DI CROSTACEI E PIATTONI

...

illy & IL BUON RICORDO

55.-

Il menù degustazione è da intendersi per tutti gli ospiti

ESPERIENZA IN VIGNA



3 selezioni in abbinamento

27.-

VUOI UN
calice?

LA BOLLA con il perlage più adatto al tuo palato...

7-15.-

ilBIANCO + o - aromatico

7-12.-

ilROSSO fresco O morbido

7-15.-

un calice sopra le righe

...

per i PICCOLI ospiti

2 portate | coperto | acqua

30.-

1 portata | coperto | acqua

15.-