[two courses]

it's the best choise to start
the experience

Uovo 65 gradi **16.-**
SPUMA DI PATATE, CARDONCELLI, CAVOLFIORE
+ TARTUFO NERO **+8.-**
Egg 65 degrees, potato foam, cardoncelli mushrooms, cauliflower + BLACK TRUFFLE

Ceviche verde di ricciola **22.-**
AVOCADO, SCALOGNO MARINATO, OLIO AL LEVISTICO
Green amberjack ceviche, avocado, marinated shallots, lovage oil

Capesante **24.-**
SU CREMA DI CANNELLINI, GUANCIALE, VERZA E OLIO AL CIPOLLOTTO
Scallops, on cream of cannellini beans, bacon, cabbage and spring onion oil

I formaggi in selezione • i 5 assaggi **18.-**
COMPOSTE DI FRUTTA E VERDURA & PANE AI FRUTTI SECCHI
Selection of cheeses, fruit and vegetable compotes and dried fruit bread

Fregola & Astice **28.-**
LA SUA BISQUE, CAVOLO CINESE E OLIO AL PREZZEMOLO
Fregola & Lobster, its bisque, Chinese cabbage and parsley oil

Risotto Zaccaria "Rosa Marchetti" **28.-**
CON FUNGHI PORCINI, BURRO AFFUMICATO E TARTUFO NERO
Risotto Zaccaria "Rosa Marchetti", con funghi porcini, burro affumicato e tartufo nero

Tortelli Fatti a mano ripieni d' anatra **25.-**
SU CREMA DI SEDANO RAPA, CAPRINO, RIDUZIONE DI LAMPONI
E OLIO ALLA MAGGIORANA
Handmade tortelli stuffed with duck, on a cream of celeriac, goat cheese, raspberry

Chitarrina D'Abruzzo - La Teramana **22.-**
RAGÙ DI CARNE E PICCOLISSIME POLPETTINE
Chitarrina D'Abruzzo - La Teramana • meat sauce and tiny meatballs

Melanzana fritta **18.-**
SALSA BBQ, MAIONESE SPEZIATA
Fried eggplant, BBQ sauce, spicy mayonnaise

Pancia di maialino **25.-**
FONDO DI CIPOLLA DOLCE E SENAPE, FINFERLI
Pork belly, sweet onion and mustard base, chanterelle mushrooms

Faraona **25.-**
CON SALSA ALLA RUCOLA E RAFANO, CIPOLLOTTI ALLA PLANCHA
Guinea fowl with arugula and horseradish sauce, spring onions à la plancha

Filetto di branzino in crosta di mandorle **28.-**
SU CREMA DI ZUCCA, CAVOLI DI BRUXELLES E FOGLIE CROCCANTI
DI CAVOLO NERO
Almond-crusted sea bass fillet with pumpkin cream, Brussels sprouts, and crispy kale leaves

SWEET • Millefoglie **12.-**
FRAGOLE FERMENTATE, CHANTILLY E CREMA PASTICCERA
Mille-feuille, fermented strawberries, chantilly and custard

SWEET • Gianduia e caffè **12.-**
Gianduia and coffee

SWEET • Lampone, mandorla e dulce de leche **12.-**
Raspberry, almond and dulce de leche

ACQUE MINERALI 0,5	2.5
ACQUE MINERALI 0,75	4.-
LA TAVOLA	5.-
ESPRESSO PASQUALINI	2.-

Enea
Dennis
Stefania
Roberto
Adi
Francesco
Abigirl
Marcello
Sharon
Rita
Luciana
Nevila
Sira
Sabrina
Cadia
Si
Samira
Ana
Giuseppe
Haziz
Esnajder
Christian
Fabio
Dario
Sara
Michela
Antonella
Aurora
Michelle
Francesca
Michele
Andrea
Alessandra

le tempo del viaggio

ilDEGU

Il benvenuto di ENEA

...

Uovo 65 gradi

SPUMA DI PATATE, CARDONCELLI, CAVOLFIORE E TARTUFO NERO

...

Risotto Zaccaria "Rosa Marchetti"

CON FUNGHI PORCINI, BURRO AFFUMICATO E TARTUFO NERO

...

Faraona

CON SALSA ALLA RUCOLA E RAFANO, CIPOLLOTTI ALLA PLANCHA

...

Espresso & IL BUON RICORDO

55.- / 65.- con tartufo

Il menù degustazione è da intendersi per tutti gli ospiti

ESPERIENZA IN VIGNA **27.-**

3 selezioni in abbinamento

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.-

[cibo + arte + ospitalità]