

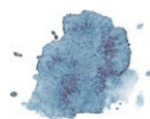
[two courses]

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

Uovo 65 gradi	16.-
SPUMA DI PATATE, CARDONCELLI, CAVOLFIORE + TARTUFO NERO	+8.-
<i>Egg 65 degrees, potato foam, cardoncelli mushrooms, cauliflower + BLACK TRUFFLE</i>	
Ceviche verde di ricciola	22.-
AVOCADO, SCALOGNO MARINATO, OLIO AL LEVISTICO	
<i>Green amberjack ceviche, avocado, marinated shallots, lovage oil</i>	
Capesante	24.-
SU CREMA DI CANNELLINI, GUANCIALE, VERZA E OLIO AL CIPOLLOTTO	
<i>Scallops, on cream of cannellini beans, bacon, cabbage and spring onion oil</i>	
I formaggi in selezione • i 5 assaggi	18.-
COMPOSTE DI FRUTTA E VERDURA & PANE AI FRUTTI SECCHI	
<i>Selection of cheeses, fruit and vegetable compotes and dried fruit bread</i>	
Fregola & Astice	28.-
LA SUA BISQUE, CAVOLO CINESE E OLIO AL PREZZEMOLO	
<i>Fregola & Lobster, its bisque, Chinese cabbage and parsley oil</i>	
Risotto Zaccaria "Rosa Marchetti"	28.-
CON FUNGHI PORCINI, BURRO AFFUMICATO E TARTUFO NERO	
<i>Risotto Zaccaria "Rosa Marchetti", con funghi porcini, burro affumicato e tartufo nero</i>	
Tortelli Fatti a mano ripieni d' anatra	25.-
SU CREMA DI SEDANO RAPA, CAPRINO, RIDUZIONE DI LAMPONI E OLIO ALLA MAGGIORANA	
<i>Handmade tortelli stuffed with duck, on a cream of celeriac, goat cheese, raspberry</i>	
Chitarrina D'Abruzzo - La Teramana	22.-
RAGÙ DI CARNE E PICCOLISSIME POLPETTINE	
<i>Chitarrina D'Abruzzo - La Teramana • meat sauce and tiny meatballs</i>	
Melanzana frita	18.-
SALSA BBQ, MAIONESE SPEZIATA	
<i>Fried eggplant, BBQ sauce, spicy mayonnaise</i>	
Pancia di maialino	25.-
FONDO DI CIPOLLA DOLCE E SENAPE, FINFERLI	
<i>Pork belly, sweet onion and mustard base, chanterelle mushrooms</i>	
Faraona	25.-
CON SALSA ALLA RUCOLA E RAFANO, CIPOLLOTTI ALLA PLANCHA	
<i>Guinea fowl with arugula and horseradish sauce, spring onions à la plancha</i>	
Filetto di branzino in crosta di mandorle	28.-
SU CREMA DI ZUCCA, CAVOLI DI BRUXELLES E FOGLIE CROCCANTI DI CAVOLO NERO	
<i>Almond-crusted sea bass fillet with pumpkin cream, Brussels sprouts, and crispy kale leaves</i>	
SWEET • Millefoglie	12.-
FRAGOLE FERMENTATE, CHANTILLY E CREMA PASTICCERA	
<i>Mille-feuille, fermented strawberries, chantilly and custard</i>	
SWEET • Gianduia e caffè	12.-
<i>Gianduia and coffee</i>	
SWEET • Lampone, mandorla e dulce de leche	12.-
<i>Raspberry, almond and dulce de leche</i>	

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

Enea
Dennis
Stefania
Roberto
Adi
Francesco
Abigail
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



ilDEGU

Il benvenuto di ENEA

...

Uovo 65 gradi

SPUMA DI PATATE, CARDONCELLI, CAVOLFIORRE 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



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.-