PREFAZIONE
In 3 portate selezionate dallo Chef **70**
Accompagnamento Vino **40**

INTRO
In 5 portate selezionate dallo Chef **100**
Accompagnamento Vino **60**

TRAMA
In 8 portate selezionate dallo Chef **130**
Accompagnamento Vino **80**

E' necessaria la partecipazione di tutti i commensali allo stesso menù degustazione. Ogni menù è disponibile anche in versione vegetariana.

CARTA Per tavoli non superiori alle 6 persone
Tutto l'orto **30**
Zuppa di cozze, percoche, datterino giallo **38**
Scampo, anguria, pomodoro invecchiato **35**
Calamaro, tenerume, alga kombu **35**
Pecora cruda, anguilla alla brace **38**

Risotto acido, carota e tinca affumicata **38**
Spaghetto alla brace, salmoriglio e mazzancolle **35**
Tortello, capretto e soutè di erbe di lago **38**
Claudio & tartufo **35**

Piccione, cipolla, fondente, lievito **40**
Coniglio, canocchie, lampone **38**
Pescato, zucchina gialla e mozzarella **40**
Agnello tandori, yogurt, melanzana laccata **35**
Animella, carciofini, rucola e liquirizia **38**

DESSERT
Zuppa inglese **18**
Foresta nera, licheni, abete rosso **18**
Casatella terracinese e albicocche **18**
Pesche, amaretto, rosmarino **18**

Formaggi **30**

In applicazione del Regolamento CE 1169/2011, nel nostro laboratorio sono presenti diversi alimenti allergeni. Si prega quindi di comunicare qualsiasi tipo di allergia al nostro personale.

Il crudo di pesce somministrato è tutto abbattuto termicamente a -20° C, come prescritto dal Regolamento CE 853/2004