



I Fuori carta Autunnali

Antipasti del giorno

Come un Smørrebrød danese "Sandwich aperto"

*Aringa marinata alla rapa rossa, cren, pesto di rapa rossa e salsa vede
"Pane in casetta con farina di segale, birra e semi di Roberta Pezzella"*

14.00 €

*L'uovo strapazzato da allevamenti bio Secondo Natura Frosinone
con tartufo uncinato dei monti Simbruini*

16.00 €

Il risotto del mese

*Risotto carnaroli Gazzani, al verde di insalata canasta
lumachine di campo al burro, timo e stracciatella*

15.00 €

Il secondo del Giorno

Le polpette di vitellone, pacchetelle di San Marzano, funghi galletti e bietoline

18.00 €

La stagione dei funghi porcini

Il fungo porcino in tempura, con maionese al limone e mentuccia

17.00 €

L'insalata di porcini, tartufo uncinato, misticanze selvatiche e parmigiano Vacche Rosse

18.00 €

Le fettuccine alla farina monococco fatte in casa con funghi porcini e mentuccia

17.00 €

La costata di vitellone bianco, allevatore Davide Gargaro, Atina



con porcini e tartufo uncinato

33.00 €

Il fungo porcino arrosto con aglione della Valdichiana e mentuccia

22.00 €

Il dolce del mese

*La panna cotta alla vaniglia del Madagascar,
caki, castagne al vapore e crumble croccante*

9.00 €