

# Menu di Capodanno

31 DICEMBRE 2025

## Antipasti

Tortelli di Bresaola della Valtellina ripieni di Ricotta di pecora D.O.P e Erba Cipollina con Rughetta e scaglie pàrmigiano 28

Cuore di Carciofo Romanesco D.O.P con Burrata di Bufala Mondragone e Crema Di Puntarella 28

Tridente di Mare , Carpaccio di polpo verace, Insalata di Mare, Salmohe selvaggio Affumicato 30

## Primi Piatti

Risotto carnaroli ossobuco di vitella e zafferano Acquila D.O.P alle erbe di Campo 32

Ravioli Fatti in Casa Patate Taleggio D.O.P con crema di tartufo Fresco Umbro 36

Tonnarello fatto in casa limone zafferano pepe rosa con Tartare di Gambero Rosso del Mazzara 38

## Secondi Piatti

Costolette D'abbacchio di Agnone Alla scottadito patate al forno verdure miste 34

Filetto di Manzo chianino ai funghi Porcini e Tartufo Fresco Umbro con Polenta fioretto Fine 45

Filetto di Spigola Orbetello crema e sfere di patate dolci con fagiolini 38

## Dessert

Semifreddo al Mango e Lime 12

Profiteroles Al cioccolato Bianco e Nero 12

## Specials

Lenticchie di Castelluccio e Salsiccia Norcina  
Nostrana

15