



LA MIA CONCEZIONE DI EMOZIONE?
SICURAMENTE IL TRIPUDIO DI GUSTO CHE SI ASSAPORA
ACCAREZZANDO UN PIATTO DERIVATO DAL SEMPLICE
E ARRICCHITO DA ASTRAZIONE CULINARIA.

Chef Alessio Demichelis

selvaggina

Da un'idea dello Chef Igles Corelli

ANTIPASTO

Germano affumicato | Caviale disidratato |
Trifoglio

PRIMO PIATTO

Spinosino ragù di caccia | Aria al Gin Di Baldo

SECONDO PIATTO

Il capriolo si fa tonno | Prugne fermentate |
Senape selvatica

DESSERT

Zabaione gratinato | Albicocche | Vaniglia

pesce

Benvenuti a casa mia

ANTIPASTO

Gamberi Rossi | Tarassaco Selvatico |
Vermouth

PRIMO PIATTO

Bottone genovese di polpo | Spuma di patate
di Avezzano | Limone Candito

SECONDO PIATTO

Tonno | Gazpacho di cetrioli | Garum di
manzo

DESSERT

Lemon Curd | Bergamotto | Cappero di Alvito

territorio

Tutto il buono che c'è

ANTIPASTO

Ceviche del Fibreno | Verdure in osmosi

PRIMO PIATTO

Pacchero | Peperone di Pontecorvo | Salsiccia
| Marzolina

SECONDO PIATTO

Agnello di Picinisco | Robiola | Borrachine

DESSERT

Zuppa Dolce

vegetariano

Dalla terra al piatto

ANTIPASTO

Funghi | Latte di capra | Miso

PRIMO PIATTO

Riso riserva San Massimo | Zucchine |
Maggiorana

SECONDO PIATTO

Verdure volanti

DESSERT

Semifreddo allo yogurt | Miele | Alloro