

LOCAL

65 EURO

NUDA E CRUDA

18 EURO

BATTUTA DI PECORA, PECORINO E CHUTNEY

RICORDI

20 EURO

SAGNE ALL'ACQUA FABA, CANNELLINI DI ATINA,
COTECHINO ED ERBE SPONTANEE

LAMB

24 EURO

FRENCH RACK DI AGNELLO, CARCIOFI E DEMI-GLACES

DELIZIA ALLA NOCCIOLA

10 EURO

CREMA AL BURRO E NOCCIOLE, FROLLA AL CACAO E
GRANELLA



LOCAL

65 EURO

NUDE E ROW

18 EURO

SHEEP TARTARE, PICINISCO PECORINO CHEES AND
CHUTNEY

MEMORIES

20 EURO

WATER FABBA-BASED PASTA, ATINA CANNELLINI BEANS,
COTECHINO (PORK), AND WILD HERBS

LAMB

24 EURO

FRENCH RACK OF LAMB, ARTICHOKE AND DEMI-GLACES

HAZELNUT DELIGHT

10 EURO

BUTTER AND HALZENUT CREAM, COCOA SHORTCRUST
PASTRY AND CRUMBLES

GREEN

60 EURO

PANE AMMOLLO ALVITANO

16 EURO

FAGOTTINO DI VERZA FARCITO CON PANE AMMOLLO E
FONDO VEGETALE (V)

TAGLIATELLA FIORITA

18 EURO

TAGLIATELLA ALLE ERBE SPONTANEE, BURRO AFFUMICATO
E BLU DELLA VAL COMINO (V)
(AZ. CASA LAWRENCE)

VERDE VALLE

20 EURO

ZUPPETTA DI FUNGHI E RADICI (V)

TUTTA COLPA DEL MAESTRO

10 EURO

ZABAIONE GRATINATO AI FRUTTI ROSSI



GREEN

60 EURO

ALVITAN SOAKED BREAD

16 EURO

SAVOY CABBAGE BUNDLE STAFFED WITH SOAKED BREAD
AND VEGETABLES BROTH (V)

BLOSSOMING TAGLIATELLE

18 EURO

WILD HERB TAGLIATELL, SMOKED BUTTER, BLUE COMINO
VALLEY (V)
(FARM CASA LAWRENCE)

GREEN VALLEY

20 EURO

MASHEROOM AND BROOTH SOUP (V)

ALL THE MASTER'S FAULT

10 EURO

GRATINATED ZABAGLIONE WITH RED FRUITS

CHEF'S PLATE

65 EURO

MARE DI ROMA

18 EURO

TRIPPA ALLA ROMANA, SCAMPI CRUDI E LIMOME

LENTAMENTE ARDE

20 EURO

GNOCCHI DI PATATE ROSSE, LUMACHE DI FONTECHIARI AL
POMODORO PICCANTE E BEURRE BLANC

BATTUTA DI CACCIA

24 EURO

PICCIONE AL MIRTO, INSALATA AMARA E LIME CANDITO

TOCCASANA

8 EURO

BIGNÈ CRAQUELIN CON SPUMA AL TIRAMISÙ E CAFFÈ
AMARO

CHEF'S PLATE

65 EURO

SEA OF ROME

18 EURO

ROMAN STYLE TRIPE, RAW SCAMPI, LEMON

SLOWLY BURNS

20 EURO

RED POTATO GNOCCHI, FONTECHIARI SNAILS IN SPICY
TOMATO SAUCE, BEURRE BLANC

HUNTING TARTATE

24 EURO

MYRTLE- INFUSED PIGEON, BITTER SALAD, CANDIED LIME

REMEDY

8 EURO

CRAQUELIN CHOUX PASTRY WITH TIRAMISU' MOUSSE AND
BITTER COFFEE

GUESTS HOUSE

ANTIPASTI

15 EURO

FLAN DI VERDURE CON SPUMA AL PARMIGIANO (V)

PARMIGIANA DI MELANZANE (V)

SALUMI E FORMAGGI DELLA VALLE

PRIMI

18 EURO

FETTUCCINE AI PORCINI (V)

FINIFINI AL POMODORO (V)

GNOCCHO AL RAGÙ DI CORTILE

SECONDI

22 EURO

TAGLIATA DI MANZO CON VERDURE

COSCIA DI AGNELLO CBT CON SPUMA DI PATATE

MORBIDO DI PATATE GRATINATO CON VERDURE (V)



GUESTS HOUSE

APPETIZERS

15 EURO

VEGETABLES FLAN WITH PARMIGIANO MOUSSE (V)

EGGPLANT PARMIGIANA (V)

CURED MEATS AND CHEESES FROM THE VALLEY

PRIMI

18 EURO

PORCINI MUSHROOM FETTUCCINE (V)

FINIFINI PASTA WITH TOMATO SAUCE (V)

GNOCCHO WITH FARMHOUSE STYLE RAGU'

SECONDI

22 EURO

BEEF WITH VEGETABLES

SLOW COOKED LAMB LEG WITH POTATO MOUSSE

GRATINATED SOFT POTATO WITH VEGETABLES (V)