

Con il nuovo Menù Primaveraile, lo Chef Alessio Demichelis combina la storia ed i prodotti della splendida Valle di Comino con la tradizione culinaria di Civitavecchia, sua città di origine.

Attraverso questo progetto lo Chef intende valorizzare la ricca terra ciociara e tutto ciò che essa regala, unendola alla tradizione marinara dell'Alto Lazio che evoca emozioni e ricordi legati alla sua infanzia.

Persegue questo obiettivo rimanendo fedele ad un'idea di cucina
CIRCOLARE e SOSTENIBILE.

Chef Alessio Demichelis 

ANTIPASTI

16

LUMACHE DI FONTECHIARI AL POMODORO PICCANTE |
ZUPPETTA DI FAGIOLI CANNELLINI DI ATINA | LIMONE ARROSTO

CEVICHE DI TROTA DEL FIBRENO

CARCIOFO | JUS AL CORIANDOLO | BOTTARGA DI TROTA

CIPOLLA SOTTO LA BRACE | BESCIAMELLA ALLA MANDORLA VERDE | CHIPS AI CEREALI
(LE TRADIZIONI E LE COTTURE DELLA VAL DI COMINO)

PRIMI

20

PASTA MISTA RUSTICHELLA D'ABRUZZO | COTECHINO | PORRO BRUCIATO | SCAMPI

GNOCCO DI PATATE AL TARTUFO | GERMANO ARROSTO | PECORINO AL FIENO

JIAOZI | PECORA AL SUGO | SEDANO VERDE

CAVATELLI RUSTICHELLA D'ABRUZZO | GAROFOLATO VELORANO | CAPRINO
(LE TRADIZIONI E LE COTTURE DELLA VAL DI COMINO)

SECONDI

24

CAPRETTO | CAGLIO AFFUMICATO | INSALATA AMARA

PICCIONE COTTO E CRUDO | COSCE AL BARBEQUE | SALSA AL MIRTO

PORCINI | BLUE DELLA VALLE DI COMINO | FONDO BRUNO VEGETALE | OLIO VERDE
(Az. Casa Lawrence)

GALLETTO | SPUMA ALLA CACCIATORA | SALSA VERDE
(LE TRADIZIONI E LE COTTURE DELLA VAL DI COMINO)

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE
CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE
CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SERVIZIO.

RACCOLTA DI DOLCI

10

“SURE, HONEY”

SPUMA RISOLATTE | CEREALI SOFFIATI | GELATO AL MIELE

TUTTA COLPA DEL MAESTRO

ZABAIONE GRATINATO | FRUTTI ROSSI

ZUPPA DI LATTE ALVITANA

BISCOTTI DI FROLLA | LATTE DI MANDORLA | MOUSSE AL CIOCCOLATO

ONCE UPON A TIME

TARTELLETTA ALLA VANIGLIA | LEMON TART | ZUCCHERO FILATO

VALLEY & COAST

PASTIERA NAPOLETANA | RICOTTA DI PECORA | FIORI D'ARANCIO

FORMAGGI DELLA VALLE

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE
CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE
CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SERVIZIO.

MENU DEGUSTAZIONE

A SPASSO CON ME

Scelta 4 piatti

65 euro

con abbinamento 3 vini

85 euro

GITA FUORI PORTA

6 piatti degustazione a scelta dello chef

100 euro

con abbinamento 4 vini

130 euro

SI PREGA DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE

With the new Spring Menu, Chef Alessio Demichelis combines the culinary history and the products of the splendid Comino Valley with the culinary tradition of Civitavecchia, his hometown.

Through this project, the Chef intends to enhance the rich Ciociaria land and all that it has to offer, combining it with the maritime tradition of upper Lazio, which evokes emotions and memories linked to his childhood.

All this, remaining faithful to an idea of a CIRCULAR and SUSTAINABLE cuisine.

Chef Alessio Demichelis 

ENTREE

16

FONTECHIARI SNAILS WITH SPICY TOMATO | ATINA CANNELLINI BEAN SOUP | ROASTED LEMON

FIBRENO TROUT CEVICHE

ARTICHOKE | CORIANDER JUS | TROUT BOTTARGA

GRILLED ONION | GREEN ALMOND BECHAMEL | CEREAL CHIPS
(THE TRADITIONS FROM COMINO VALLEY)

PASTA

20

MIXED PASTA "RUSTICHELLA D'ABRUZZO" | COTECHINO | BURNED LEEK | PRAWNS

POTATO GNOCCHO WITH TRUFFLE | ROAST MALLARD | PECORINO CHEESE

JIAOZI | SHEEP WITH TOMATO SAUCE | GREEN CELERY

CAVATELLI PASTA | SPECIAL MEAT FROM VEROLI | GOAT CHEESE
(THE TRADITIONS FROM COMINO VALLEY)

MAIN

24

BABY GOAT | SMOKED RENNET | BITTER SALAD

COOKED AND RAW PIGEON | BARBECUED LEGS | MYRTLE SAUCE

PORCINI MUSHROOMS | BLUE CHEESE OF THE COMINO VALLEY | VEGETABLE BASE | GREEN OIL
(Az. Casa Lawrence)

COCKEREL | GREEN SAUCE
(THE TRADITIONS FROM COMINO VALLEY)

FOR ANY INFORMATION ABOUT ALLERGENS IT IS POSSIBLE TO
CONSULT THE DOCUMENTATION THAT WILL BE PROVIDED BY
OUR STAFF UPON YOUR REQUEST.

DESSERT

10

“SURE, HONEY”

RISOTTO FOAM | PUFFED CEREALS | HONEY ICECREAM

BOSS RULES

GRATINATED EGGNOG | FRUIT

THE TRADITIONS FROM COMINO VALLEY

MILK SOUP ALVITO STYLE | ALMOND MILK | CHOCOLATE | COOKIES

ONCE UPON A TIME

VANILLA CAKE LEMON TART | SUGAR

VALLEY & COAST

NEAPOLITAN PASTIERA | SHEEP RICOTTA CHEESE | ORANGE FLOWERS

CHEESE PLATE FROM THE VALLEY

FOR ANY INFORMATION ABOUT ALLERGENS IT IS POSSIBLE TO
CONSULT THE DOCUMENTATION THAT WILL BE PROVIDED BY
OUR STAFF UPON YOUR REQUEST.

TASTING MENU

A SPASSO CON ME

4 courses selection

65 euro

with wine tasting of 3 glasses of wine

85 euro

GITA FUORI PORTA

6 courses selected by the chef

100 euro

with wine tasting of 4 glasses of wine

130 euro

PLEASE INFORM US ABOUT ANY ALLERGY OR FOOD INTOLERANCE