



LA CUCINA RIMANE PER ME IL MEZZO D'ESPRESSIONE PIÙ ROMANTICO,  
CAPACE DI RISVEGLIARE EMOZIONI E RICORDI NASCOSTI  
PARTENDO DAL PALATO PER ARRIVARE AL CUORE.

Chef Alessio Demichelis 

Con il nuovo Menù Autunnale 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 , COLORATA e SOSTENIBILE.

## ANTIPASTI

16

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

CEVICHE DI TROTA DEL FIBRENO

TORTA BRISE | PEPERONE DI PONTECORVO | VERDURE DELL'ORTO

CROQUETTE DI CONIGLIO | PATATE | ANGUILLA AFFUMICATA

## PRIMI

20

TAGLIATELLA RIPIENA DI TINCA | LARDO | DEMI-GLACES | FINOCCHIETTO

PASTA MISTA PASTIFICIO DEI CAMPI | ORTO E CORTILE

PAPPARDELLA AL TARTUFO | GERMANO ARROSTO | PECORINO AL FIENO

CARNAROLI RISERVA SANT'ANDREA "GOIO 1929" | BURRO ACIDO |  
AGLIO ORSINO | CIME DI RAPA



## SECONDI

24

LENTO BOLLITO DI AGNELLO | RICOTTA DI PICINISCO | ERBE AMARE

ANATRA | CAROTA | ARANCIA

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

PIUMA DI MAIALE NERO | RICCI DI MARE | CIPOLLA ROSSA

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  
DEDICATA ALL'ARTISTA  
STANLEY KUBRICK

REGISTA E SCENEGGIATORE

10

" EYES WIDE SHUT "

ZUPPA DI LATTE ALVITANA | CIOCCOLATO | CAFFÈ | MANDORLE

" ARANCIA MECCANICA "

LATTE +

PANNA COTTA AL CAPRINO | MANDARINO | CARMELLO SALATO | RUM

" FULL METAL JACKET "

SELEZIONE DI BISCOTTI SECCHI LOCALI | ZABAIONE AL GIN |  
CAMOUFLAGE DI MERINGA ITALIANA

" ODISSEA NELLO SPAZIO "

TARTE TATIN AI CACHI | MOUSSE ALLA VANIGLIA | FRUTTI DI BOSCO

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

## TASTING MENU

### 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



COOKING REMAINS FOR ME THE MOST ROMANTIC MEANS OF EXPRESSION,  
CAPABLE OF AWAKENING HIDDEN EMOTIONS AND MEMORIES  
STARTING FROM THE PALATE TO REACH THE HEART.

Chef Alessio Demichelis 

With the new Autumn 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, COLORFUL and SUSTAINABLE cuisine.

## ANTIPASTI

16

SOUP WITH ATINA CANNELLINI BEANS | SNAILS FROM FONTECHIARI WITH SPICY TOMATO |  
ROASTED LEMON

FIBRENO LAKE TROUT CEVICHE

SHORT CRUST PIE | PONTECORVO BELL PEPPERS |  
VEGETABLES AND GREENS FROM THE GARDEN

CROQUETTE DI CONIGLIO | PATATE | ANGUILLA AFFUMICATA

## PASTA

20

TAGLIATELLA FILLED WITH TENCH | LARD | DEMI-GLACE | FINOCCHIETTO

MIXED PASTA FROM PASTIFICIO DEI CAMPI | ORTO E CORTILE SAUCE

PAPPARDELLA WITH TRUFFLE | ROASTED MALLARD | HAY PECORINO CHEESE

CARNAROLI RICE RISERVA SANT'ANDREA "GOIO 1929" | SOUR BUTTER |  
WILD GARLIC | TURNIP TOPS



## MAIN COURSE

24

SLOW BOILED LAMB | PICINISCO RICOTTA CHEESE | BITTER HERBS

DUCK | CARROT | ORANGE

PORCINI MUSHROOMS | BLUE CHEESE FROM THE COMINO VALLEY | DELLA VALLE DI COMINO |  
VEGETABLE BROWN STOCK | GREEN OIL  
(Az. Casa Lawrence)

BLACK PIG PLUMA | SEA URCHIN | RED ONION

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

COLLECTION OF SWEETS  
DEDICATED TO  
STANLEY KUBRICK  
FILM DIRECTOR & WRITER

10

" EYES WIDE SHUT "

MILK SOUP FROM ALVITO | CHOCOLATE | COFFEE | ALMONDS

" CLOCKWOCK ORANGE "  
LATTE +

PANNA COTTA WITH CAPRINO CHEESE | TANGERINE | SALTED CARAMEL | RHUM

" FULL METAL JACKET "

SELECTION OF DRIED LOCAL COOKIES | ZABAIONE WITH GIN |  
ITALIAN MERINGUE CAMOUFLAGE

" SPACE ODISSEY "

PERSIMMON TARTE TATIN | VANILLA MOUSSE | BERRIES

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 3 wine pairings  
85 euro

### GITA FUORI PORTA

6 courses selected by the Chef  
100 euro  
with 4 wine pairings  
130 euro

PLEASE INFORM US ABOUT ANY ALLERGY OR FOOD INTOLERANCE