

CARTA PRIMAVERA

ANTIPASTI

Uovo, patata, sponsale €10

Un tuorlo morbido racchiuso in una crosta croccante, adagiato su una spuma vellutata di patate, sponsali arrostiti e l'olio alle erbe fresche

Degustazione di salumi del territorio €13

Un assaggio dei migliori salumi locali, tra tradizione e sapori autentici

Inchiostro e velluto €14

Seppia e lardo fondente, odori d'agrumi, nuvola di piselli e coulis del suo nero

PRIMI

Profondo Sud €12

Pasta mista con cozze, patate, alga marinata e provolone, un incontro tra terra e mare

Primavera al cucchiaino €14

Risotto agli asparagi con insalata croccante di verdure fresche, un gioco di consistenze che esalta il gusto dell'orto

Vaccinara nera €14

Tradizione romana e audacia contemporanea: orecchiette avvolte da un ragù di coda alla vaccinara, impreziosito da un tocco di cioccolato fondente

SECONDI

Galletto nell'orto €14

Galletto cotto 12 ore a bassa temperatura, laccato al fondo bruno e accompagnato da verdure dell'orto

Tonno al pascolo €16

Trancio di tonno scottato alla perfezione, servito con un'insalatina fresca e aromatica, tra consistenze leggere e contrasti eleganti

Carciofo, carciofo e carciofi €12

Carciofi cotti a bassa temperatura con menta selvatica, serviti su una spuma cremosa e completati da carciofi fritti croccanti

Degustazione di formaggi €13

Selezione di formaggi, freschi e stagionati con confetture del Borgo

DESSERT

Il mio babà €8

Babà aromatizzato al sigaro, avvolto in un guazzetto di frutti rossi e completato da una chantilly soffice alla vaniglia

La classica lemon tart €8

Pasta frolla friabile, farcita con una vellutata crema al limone e completata da una nuvola di meringa dolce e leggera. Un equilibrio per fetto tra acidità e dolcezza, croccantezza e morbidezza

Mi è caduto il cannolo €9

Scomposizione del classico siciliano