



I Fuori Carta ottobre 2024

Menù funghi porcini locali, ovuli e finferlli

Antipasti

***L'insalata di ovuli, citronett al limone, mentuccia
misticanze selvatiche, caciocavallo podolico***

25.00 €

Il bocciolo di porcino in tempura con majo al limone e mentuccia

15.00 €

Zucca, finferli, lingua di vitello arrostita

15.00 €

Il purgatorio nel bosco:

Uovo barzotto, ovuli e tartufo scorzone

18.00 €

Primi piatti

Fettuccine fatte in casa con porcini e Parmigiano

17.00 €

***I fini fini al doppio burro salato di Normandia
parmigiano reggiano riserva 36 mesi e carpaccio di ovuli***

25.00 €

La zuppa del mese

***Fagioli cannellini di Atina, rape selvatiche
erbe limonate e pane fritto***

13.00 €

Secondo

Il fungo porcino al tegame al profumo di mentuccia e aglione locale

22.00 €

Il dolce del mese

***Pera Williams sciroppata al liquore di marasca frutta secca sabbziata
Crema inglese alla vaniglia Thaiti, gelato al gorgonzola***

9.00 €