

A LA CARTE

Delicata gelatina di pesce di scoglio, granciporro e caviale Kristal (*)

Carciofo alla brace, bottarga di muggine e brodo di foglie essiccate

Verdure autunnali, nasturzio e jus al tartufo nero

Risotto al gambero rosso, corallo e limone salato

Casarecce, ragout di verdure essiccate e pesto di erbe fresche

Ravioli croccanti, funghi porcini e beurre blanc all'ortica

Spaghettone di Gragnano cacio e pepe

Astice blu, cime di rapa e farro dell'Alta Tuscia (*)

Triglia di scoglio, peperone crusco e jus ai ricci di mare

Filetto di manzo, rapa rossa, midollo affumicato e amaranto

Suprema di fagiano, patate farcite, finferli e jus d'arrosto

Cioccolato della manifattura Alain Ducasse a Parigi
grano saraceno tostato e crema al caffè

Baba al rum di vostra scelta e leggera Chantilly montata

Soufflè al cascara di caffè e gelato al mascarpone

Yuzu confit, olive taggiasche e granita agli agrumi

È possibile scegliere à la carte tra le seguenti opzioni:

2 portate più dessert € 220

3 portate più dessert € 250

(*) Supplemento € 50

DEUSILLA AUTUNNO

ESPERIENZA 7 PORTATE
305

Delicata gelatina di pesce di scoglio, granciporro e caviale Kristal

Verdure autunnali, nasturzio e jus al tartufo nero

Spaghettone di Gragnano cacio e pepe

Ravioli croccanti, funghi porcini e beurre blanc all'ortica

Astice blu, cime di rapa e farro dell'Alta Tuscia

Suprema di fagiano, patate farcite, finferli e jus d'arrosto

Cioccolato della manifattura Alain Ducasse a Parigi
grano saraceno tostato e crema al caffè

AROMA

ESPERIENZA 5 PORTATE
280

Carciofo alla brace, bottarga di muggine e brodo di foglie essiccate

Casarecce, ragout di verdure essiccate e pesto di erbe fresche

Triglia di scoglio, peperone crusco e jus ai ricci di mare

Filetto di manzo, rapa rossa, midollo affumicato e amaranto

Soufflè al cascara di caffè e gelato al mascarpone

Al conto finale potrà essere aggiunto un contributo volontario del 10% a favore dei dipendenti per il servizio ricevuto