

A LA CARTE

Carciofo mammola cotto e crudo, brodo di foglie essiccate

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

Primizie primaverili, condimento e jus vegetale al fiore di sambuco

Tajerin al burro d'alpeggio e lievito di birra tostato

Spaghettoni di Gragnano, gambero rosso ed emulsione iodata

Casarecce cacio e pepe

Astice blu alla brace, fagiolini verdi, rucola e zenzero (*)

Triglia di scoglio, asparagi bianchi e beurre blanc allo zafferano

Manzo marinato, melanzane affumicate e jus al midollo

Sella d'agnello, asparagi verdi e zabaione all'aglio orsino

Cioccolato della manifattura Alain Ducasse a Parigi, grano saraceno tostato

Baba al rum di vostra scelta e leggera Chantilly montata

Soufflè al caffè, gelato al mascarpone e cacao

Fragole della campagna laziale, biancomangiare e sorbetto alla verbena

È possibile scegliere à la carte tra le seguenti opzioni:

2 portate più dessert € 220

3 portate più dessert € 250

(*) Supplemento € 50

D'USILLA PRIMAVERA

ESPERIENZA 7 PORTATE

305

Delicata gelatina di pesce di scoglio, granciporro e caviale Kristal

Primizie primaverili, condimento e jus vegetale al fiore di sambuco

Casarecce cacio e pepe

Triglia di scoglio, asparagi bianchi e beurre blanc allo zafferano

Astice blu alla brace, fagiolini verdi, rucola e zenzero

Sella d'agnello, asparagi verdi e zabaione all'aglio orsino

Cioccolato della manifattura Alain Ducasse a Parigi, grano saraceno tostato

NATURA

ESPERIENZA 5 PORTATE

280

Primizie primaverili, condimento e jus vegetale al fiore di sambuco

Casarecce cacio e pepe

Triglia di scoglio, asparagi bianchi e beurre blanc allo zafferano

Manzo marinato, melanzane affumicate e jus al midollo

Fragole della campagna laziale, biancomangiare e sorbetto alla verbena

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