



Righi

RISTORANTE \*

*Menu à la carte*

## *Menu vegetariano*

SFORMATINO DI CAROTE CON INDIVIA, TARTUFO NERO E CONFIT DI POMODORO

SOFFICE DI POLENTA, SPUGNOLE, SCALOGNO E OLIO AL TIMO

ZUPPA DI LENTICCHIE E PARMIGIANO CON SOFFICE DI PATATE VIOLA E TARTUFO BIANCO\*

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO BIANCO, PEPE ROSA, SALSA AL SEDANO E CROCCANTE DI NOCI

€ 40,00

## *Menu dell'entroterra*

TARTARE DI MANZO AUTOCTONO, PUNTARELLE, ACCIUGHE E ZABAIONE SALATO ALLA CARBONARA

LASAGNETTA CON RAGÙ AL COLTELLO E FONDUTA DI PECORINO

SPIEDINO DI CONIGLIO CON ERBE DI CAMPO, PORRI E BALSAMICO

TARTE TATIN DI MELE, GELATO ALLA CREMA E SALSA AL MISTRÀ

€ 60,00

\*I MENU DEGUSTAZIONE SONO PER MINIMO 2 PERSONE

## *Menu del mare*

TAGLIATELLE DI SEPIA CON CASATELLA, NERO E PISTACCHIO

PASSATELLI CON BROCCOLI, BACCALÀ ED UVETTA

ROMBO CON FINOCCHI, ARANCE ED ANETO

ZUPPA DI FRUTTI DI BOSCO, MANGO, ANANAS E MERINGA

€ 70,00

## *Menu degustazione*

TRIGLIA CON TOPINAMBUR, CARCIOFI E CAPPERI FRITTI

CREMA DI CECI CON FRUTTI DI MARE, MORTADELLA E ARIA

INSALATA DI QUAGLIA ALLA BRACE, CARDI, CASTAGNE ED IL SUO MIELE

MACCHERONI CON CANOCCHIE, CARDI, PEPERONE DOLCE E POLVERE DI MARE

NOCETTE DI CERVO CON MELAGRANE E VERZA

CACHI CON SPUMA DI YOGURT DI CAPRA CON TEGOLE AL LIMONE

€ 90,00

\*I MENU DEGUSTAZIONE SONO PER MINIMO 2 PERSONE

## *Antipasti*

*SFORMATINO DI CAROTE CON INDIVIA, TARTUFO NERO E CONFIT DI POMODORO*  
€ 14,00

*INSALATA DI QUAGLIA ALLA BRACE, CARDI, CASTAGNE ED IL SUO MIELE*  
€ 20,00

*TARTARE DI MANZO AUTOCTONO, PUNTARELLE, ACCIUGHE E ZABAIONE SALATO ALLA CARBONARA*  
€ 20,00

*TRIGLIA CON TOPINAMBUR, CARCIOFI E CAPPERI FRITTI*  
€ 22,00

*CREMA DI CECI CON FRUTTI DI MARE, MORTADELLA E ARIA*  
€ 25,00

*TERRINA DI FOIE GRAS CON MELE DELL'ABBONDANZA, LAMPONI E PANE AL SALE*  
€ 25,00

*TAGLIATELLE DI SEPPIA CON CASATELLA, NERO E PISTACCHIO*  
€ 27,00

*MEZZO ASTICE CON VELLUTATA DI SPINACI, AGRUMI E GRUE DI CACAO*  
€ 30,00

## *Primi*

*SOFFICE DI POLENTA, SPUGNOLE, SCALOGNO E OLIO AL TIMO*  
€ 18,00

*RAVIOLI DI ZUCCA CON FOSSA E SANGIOVESE*  
€ 20,00

*LASAGNETTA CON RAGÙ TAGLIATO AL COLTELLO E FONDUTA DI PECORINO*  
€ 20,00

*RISOTTO CON ANIMELLE CROCCANTI, CIME DI RAPA E LIMONE*  
€ 22,00

*PASSATELLI CON BROCCOLI, BACCALÀ ED UVETTA*  
€ 25,00

*MACCHERONI CON CANOCCHIE, CARDI, PEPERONE DOLCE E POLVERE DI MARE*  
€ 28,00

## *Secondi*

ZUPPA DI LENTICCHIE E PARMIGIANO CON SOFFICE DI PATATE VIOLA E TARTUFO BIANCO\*  
€ 18,00

SPIEDINO DI CONIGLIO CON ERBE DI CAMPO, PORRI E BALSAMICO  
€ 23,00

NOCETTE DI CERVO CON MELAGRANE E VERZA  
€ 25,00

DEGUSTAZIONE DI MANZO GRIGLIATO DEL TERRITORIO CON QUATTRO SALSE E QUATTRO VERDURE  
€ 26,00

SUPREMA DI PICCIONE AL PASSATELLO, ALETTA FRITTA AL SEDANO RAPA, COSCIA ALL'ANICE STELLATO  
€ 28,00

BRODETTO DELL'ADRIATICO  
€ 30,00

ROMBO CON FINOCCHI, ARANCE ED ANETO  
€ 30,00

## *Formaggi*

SERVITI CON CONFETTURE E MIELE

PICCOLA DEGUSTAZIONE ( 3 TIPI)  
€ 8,00

MEDIA DEGUSTAZIONE ( 6 TIPI)  
€ 14,00

GRANDE DEGUSTAZIONE ( 9 TIPI)  
€ 18,00

COPERTO € 3,00

\* IL PREZZO DI €18 ,00 NON INCLUDE IL TARTUFO BIANCO, VERRÀ QUOTATO GIORNALMENTE IN BASE AL MERCATO

ATTENZIONE: LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE, SONO A DISPOSIZIONE DEL PERSONALE DI SERVIZIO SU RICHIESTA.