



Righi

RISTORANTE *

Menu à la carte

Menu vegetariano

CREMA DI PEPERONI ROSSI CON PAN COTTO ALLE ERBE DI CAMPO, PORRI E ANACARDI

GNOCCHETTI DI PATATE VIOLA CON VERDURE, COLORI E PROFUMI DI AUTUNNO

UOVO A BASSA TEMPERATURA CON FAGIOLI RISINI, PARMIGIANO E CHIPS DI TOPINAMBUR

FRUTTA E VERDURA SCIROPATA CON SORBETTO ALLE MANDORLE

€ 40,00

Menu dell'entroterra

INSALATA DI CONIGLIO FRITTO CON CORN FLAKES E AGRODOLCE

LASAGNETTA CON RAGÙ TAGLIATO AL COLTELLO E FONDUTA DI PECORINO

DEGUSTAZIONE DI MANZO GRIGLIATO DEL TERRITORIO CON QUATTRO SALSE E QUATTRO VERDURE

CHEESECAKE ALLA CASATELLA, BISCOTTO DI CIAMBELLA, CACHI E VIN COTTO

€ 60,00

*I MENU DEGUSTAZIONE SONO PER MINIMO 2 PERSONE

Menu del mare

TAGLIATELLA DI SEPPIA, IL SUO NERO, GORGONZOLA E ACETOSELLA

SPAGHETTI CON RICCI DI MARE, BROCCOLI E BRICIOLE DI PANE

GALLINELLA DI MARE, SPUMA DI PATATE, CIPOLLA ROSSA E RADICCHIO VERDE

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

€ 70,00

Menu degustazione

TERRINA DI FOIE GRAS, COMPOSTA DI MELE DELL'ABBONDANZA, RAVANELLI, LAMPONI E PANE AL SALE

TRIGLIA, CARCIOFI, MENTA E CAPPERI

MAZZANCOLLE, FUNGHI GALLETTI, ZUCCA E GRUE DI CACAO

RAVIOLI DI RICCIOLA CON SALSA AL BRODETTO, VERACI E BORSOTTI CON OLIO AL FINOCCHIO SELVATICO

NOCETTA DI CERVO CON CAVOLFIORI, MELAGRANA E VERZA

CIOCCOLATO FONDENTE, NOCCIOLE, AGRUMI E RICOTTA

€ 90,00

*I MENU DEGUSTAZIONE SONO PER MINIMO 2 PERSONE

Antipasti

CREMA DI PEPERONI ROSSI CON PAN COTTO ALLE ERBE DI CAMPO, PORRI ED ANACARDI
€ 14,00

INSALATA DI CONIGLIO FRITTO CON CORN FLAKES E AGRODOLCE
€ 18,00

TARTARE DI MANZO CON ACCIUGHE, YOGURT DI CAPRA E MISTICANZA AROMATICA
€ 20,00

TRIGLIA, CARCIOFI, MENTA E CAPPERI
€ 24,00

TAGLIATELLA DI SEPPIA, IL SUO NERO, GORGONZOLA E ACETOSELLA
€ 27,00

TERRINA DI FOIE GRAS, COMPOSTA DI MELE DELL'ABBONDANZA, RAVANELLI, LAMPONI E PANE AL SALE
€ 27,00

MAZZANCOLLE, FUNGHI GALLETTI, ZUCCA E GRUE DI CACAO
€ 28,00

Primi

GNOCCHETTI DI PATATE VIOLA CON VERDURE, COLORI E PROFUMI DI AUTUNNO
€ 18,00

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

PASSATELLI SU CREMA DI CAVOLO NERO, FUNGHI SECCHI, LENTICCHIE E CAROTE
€ 20,00

RISOTTO CON ZUCCA, ANIMELLE CROCCANTI, CICORIETTA E CARBONE
€ 25,00

SPAGHETTI CON RICCI DI MARE, BROCCOLI E BRICIOLE DI PANE
€ 26,00

RAVIOLI DI RICCIOLA CON SALSINA AL BRODETTO, VERACI E BORSOTTI CON OLIO AL FINOCCHIO SELVATICO
€ 28,00

Secondi

UOVO A BASSA TEMPERATURA CON FAGIOLI RISINI, PARMIGIANO E CHIPS DI TOPINAMBUR
€ 18,00

MAIALINO CROCCANTE IN PORCHETTA CON PATATE, SPINACI E LIQUERIZIA
€ 24,00

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

NOCETTA DI CERVO CON CAVOLFIORI, MELAGRANA E VERZA
€ 28,00

GALLINELLA DI MARE, SPUMA DI PATATE, CIPOLLA ROSSA E RADICCHIO VERDE
€ 30,00

PICCIONE CON INDIVIA, CONFIT ED ANICE STELLATO E QUAGLIA CON CASTAGNE, MIELE E SCAROLA
€ 30,00

ROMBO E CANOCCHIE CON FINOCCHIO, 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

Dessert

CHEESECAKE ALLA CASATELLA, BISCOTTO DI CIAMBELLA, CACHI E VINCOTTO
€ 10,00

CIOCCOLATO FONDENTE, NOCCIOLE, AGRUMI E RICOTTA
€ 10,00

COMPOSIZIONE DI FRUTTA
€ 10,00

FRUTTA E VERDURA SCIROPATA CON SORBETTO ALLE MANDORLE
€ 10,00

MILLEFOGLIE DI PISTACCHIO CON MASCARPONE, PERE ANGELICA, MARACUJA E KARKADÈ
€ 10,00

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO BIANCO, PEPE ROSA, SALSA AL SEDANO E NOCI
€ 10,00

TARTE TATIN DI MELE, GELATO ALLA CREMA E SALSA AL MISTRÀ
€ 10,00

COPERTO € 3,00