



Menu Degustazione

/ CARNE

Caprese di fior di latte viterbese da allevamento non intensivo e pomodori ardenti al profumo di origano di Pantelleria

Battuto di filetto di manzo con stracciatella di bufala, fichi e gel di agrumi

Ravioli cacio e pepe con pomodorini alla brace, guanciale amatriciano croccante e scaglie di pecorino del Lazio

Galletto laccato al miele con aceto e lamponi

Pesche alla brace in osmosi di passito di Tasca D'Almerita e gelato allo zabaione
75€ bevande escluse

/ PESCE

Crudo di gamberi rossi di Mazzara del Vallo allo yogurt, guacamole e pepe di Sichuan

Tartare di salmone affumicato in casa con burratina di Andria e songino

Mezzo pacchero alle vongole veraci fiori di zucca e limone confit

Astice alla brace con zucchine

Assoluto di fichi caramellati con gelato al fico e salsa
85€ bevande escluse

Le informazioni circa la presenza di sostanze di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

* in mancanza del fresco, l'alimento potrebbe essere congelato.

** prodotto abbattuto.

/ ANTIPASTI

BATTUTO DI FILETTO DI MANZO	18
con stracciatella di bufala, fichi e gel di agrumi	
TARTARE DI SALMONE AFFUMICATO IN CASA	18
con burratina di Andria e songino	
CRUDO DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO	22
allo yogurt, guacamole e pepe Sichuan	
CAPRESE DI FIORDILATTE VITERBESE	15
fiordilatte viterbese da allevamento non intensivo e pomodori arrostiti al profumo di origano di Pantelleria	
PANZANELLA ALLE ALICI DI CETARA	16
con pomodorini e bufala campana DOP	
CRUDO DI SAN DANIELE E FICHI	16
con soffice focaccia Doppiozer00	

/ PRIMI

RAVIOLI* CACIO E PEPE	17
con pomodoro alla brace, guanciale croccante e scaglie di pecorino laziale	
TAGLIOLINI ALL'ASTICE	23
con datterino giallo e dragoncello	
MEZZO PACCHERO ALLE VONGOLE VERACI	18
con fiori di zucca e limone confit	

CESTINO DI PANE DAL FORNO DI DOPPIOZEROO	4
---	---

Le informazioni circa la presenza di sostanze di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

* in mancanza del fresco, l'alimento potrebbe essere congelato.

** prodotto abbattuto.

Dalla Brace

/ CARNE

serviti con cavolo viola, rughetta e pomodorini arrostiti

FILETTO DI MANZO ANGUS DANESE	30
TAGLIATA DI MANZO	26
COSTATA DI MANZO ANGUS 500 GR	40
SPIEDINI DI LUGANEGA	19
GALLETTO LACCATO AL MIELE	22
<i>con aceto, lamponi e nocciole</i>	

/ PESCE

serviti con cavolo viola, rughetta e pomodorini arrostiti

POLPO**	21
SALMONE**	20
ASTICE**	35

/ FORMAGGI

TOMINO	18
<i>con gelato agli arachidi salati</i>	
PRIMO SALE	18
<i>con gelato al taleggio e balsamico</i>	

Le informazioni circa la presenza di sostanze di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

* in mancanza del fresco, l'alimento potrebbe essere congelato.

** prodotto abbattuto.

/ VERDURE ALLA BRACE SOTT'OLIO

VERDURE MISTE	14
melanzane, peperoni, zucchine, pomodorini	
ZUCCHINE	6
MELANZANE	6
POMODORINI	6
PEPERONI	6

DOLCI

CHEESE CAKE CON COULIS DI LAMPONI	12
mentuccia e gelato al pistacchio salato di Erice	
TIRAMISÙ BIANCO	13
con gelato alle mandorle di Avola	
ASSOLUTO DI FICHI CARAMELLATI	13
con gelato di fico e salsa	
PESCHE ALLA BRACE IN OSMOSI	13
di passito di Tasca d'Almerita e gelato allo zabaione	
TAVOLOZZA DI GELATI ARTIGIANALI	13
mentuccia e gelato al pistacchio salato di Erice	
SORBETTI	13

Le informazioni circa la presenza di sostanze di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

* in mancanza del fresco, l'alimento potrebbe essere congelato.

** prodotto abbattuto.