



DEGUSTAZIONE

SENTIERO

8 portate – €95 a persona

Crudo di Scampo alla Cacciatora	(5, 7, 8, 13)
Crépinette di Quaglia, Nocciola, Cima di Rapa e Verdello	(2, 3, 13)
Carciofo, Gran Cru di Grotta, Alloro, Capperi d'Aglio Orsino ed Erbe Spontanee	(3, 13)
Cappello del Prete di Latte, Riccio di Mare, Tuorlo sulla Cenere e Tartufo	(3, 4, 5, 9, 11, 14)
Riso, Zucca, Semi di Zucca e Riduzione di Vegetali	(2, 12, 13)
Rombo come un Croque Monsieur, Zabaione al Melograno, Alloro e Lattuga alla Brace	(5, 9, 13, 14)
Pancia di Maialino, Cipollotto al Cartoccio, Salvia e Mela Rosellina	(3, 13)
Cipresso, Arachidi e Mandarino	(1, 2, 3, 14)

IMPRESSIONE

4 portate a vostra scelta dalla nostra carta – € 70 a persona

CONFIDENZA

6 portate a scelta dello chef – € 80 a persona

ESSENZIALE

3 portate a vostra scelta dalla nostra carta – € 55 a persona



LA CARTA

ANTIPASTI

Crudo di Scampo alla Cacciatora	(5, 7, 8, 13)	€ 28
Calamaretti, Squacquerone, Nocciola e Camomilla Tostata	(2, 3, 5, 9)	€ 30
Battuta di Scottona "Filiera Rizzieri", Tartufo, Olio d'Aneto, Taleggio e Radicchio in Aceto	(3, 11, 13)	€ 30
Carciofo, Gran Cru di Grotta, Alloro, Capperi d'Aglio Orsino ed Erbe Spontanee	(3, 13)	€ 25

PRIMI PIATTI

Cappello del Prete di Latte, Riccio di Mare, Tuorlo sulla Cenere e Tartufo	(3, 5, 4, 9, 11, 14)	€ 30
Ravioli di Taggiasche, Ostrica e Beurre Blanc all'Arancio	(3, 4, 9, 12, 14)	€ 28
Fusilloni "Metodo Massi", Lepre, Burro d'Alpeggio e Salvia	(3, 7, 9, 12, 13, 14)	€ 25
Riso, Zucca, Semi di Zucca e Riduzione di Vegetali	(2, 12, 13)	€ 25

SECONDI PIATTI

Rombo come un Croque Monsieur, Zabaione al Melograno, Alloro e Lattuga alla Brace	<i>(5, 9, 13, 14)</i>	€ 32
Agnello e la sua Glace al Cynar servito con Contorni all'Italiana	<i>(3, 7, 12, 13)</i>	€ 30
Pancia di Maialino, Cipollotto al Cartoccio, Salvia e Mela Rosellina	<i>(3, 13)</i>	€ 30
Coniglio, Cima di Rapa, Pistacchio e Fondo Bruno di Verdure Arrostate	<i>(2, 3, 7, 12)</i>	€ 30

DOLCI

Ganache Fondente Arrostita, Caramello di Funghi, Limone e Gelato Affumicato	<i>(1, 2, 3, 14)</i>	€ 14
Cipresso, Arachidi e Mandarino	<i>(1, 2, 3, 14)</i>	€ 14
Torta delle Rose servita con Zabaione allo Ximénez	<i>(3, 9, 13, 14)</i>	€ 14
Crêpe Suzette servita con Crema Ghiacciata all'Arancia, Mandorla e Amara	<i>(2, 3, 9, 14)</i>	€ 16
Panificazione e Coperto		€ 5



IL FENICOTTERO ROSA
gourmet

LISTA ALLERGENI

- | | |
|------------------------|----------------------------------|
| 1. Arachidi e Derivati | 8. Crostacei |
| 2. Frutta a Guscio | 9. Glutine |
| 3. Latte e Derivati | 10. Lupini |
| 4. Molluschi | 11. Senape |
| 5. Pesce | 12. Sedano |
| 6. Sesamo | 13. Anidride Solforosa e Solfiti |
| 7. Soia | 14. Uova e Derivati |