




INVERNO AL GROTTO


Antipasti

Capesante arrostate su crema di topinambur, verza e bottarga	28
Uovo morbido con carciofi, formaggio d'alpeggio e ragout di tartufo nero 	18
Crème brûlée di zucca e foie gras caramellata allo zucchero bruno e cumino, insalatina, mela verde e arachidi	22
Cipolla ripiena profumata al whisky con radicchio, prosciutto crudo e polvere di senape	18

Primi Piatti

Tagliolini con carciofi, seppie e maggiorana fresca	24
Gnocchetti di baccalà con vongole e broccolo romanesco	26
Zuppa di cipolla gratinata al tartufo nero, formaggio d'alpeggio, rapa e riduzione di Vermouth 	16
Risotto alla scorzonera, timo e funghi cardoncelli 	24

Secondi Piatti

Baccalà al forno con purea di zucca, porri stufati e olive	40
Bianco di faraona con lattuga al forno, riduzione di porto e aceto di lamponi	28
Stinco di vitello all'arancia e origano fresco, carciofi arrostiti alla mentuccia	38
Lombatina di capriolo cotta al rosa, riduzione di vino e melograno, purea di pastinaca e mostarda	46
“Blanquette” di vitello con verdure glassate	30
Flan di zucca con ortaggi d'inverno e riduzione agrodolce di barbabietola 	22
Un contorno compreso – Contorno supplementare	6