



M

E

N

U

EVOLUZIONI IN GROTTA

CAVE EVOLUTIONS

Menù Degustazione

Tasting Menù

€ 65

Un percorso di 5 portate create con ingredienti stagionati, maturati ed affinati in grotta.

Il frutto delle sperimentazioni a km sotto zero dello Chef .

A tasting journey consisting of 5 courses with ingredients seasoned and refined in the cave.

The result of the Chef's sub-zero km experiments.

Pairing 4 calici € 50

Pairing 4 glasses € 50

Le portate sono a scelta dello Chef; la scelta del menù degustazione è da intendersi per l'intero tavolo.

Il menù è obbligatorio per tavoli superiori alle 4 persone.

The courses are chosen by the Chef; the choice of the tasting menu is for the entire table.

The menu is mandatory for tables of more than 4 people.

PASSATO E PRESENTE

PAST AND PRESENT

Menù Degustazione

Tasting Menù

€ 80

Un percorso di 7 portate che si snoda attraverso piatti di mare, terra e grotta.

La giusta sintesi tra tradizione, tecnica, sperimentazione e ricordo.

A path 7-course menu that winds through sea, land and cave dishes.

The right synthesis between tradition, technique, experimentation and remembrance.

Pairing 5 calici € 70

Pairing 5 glasses € 70

Le portate sono a scelta dello Chef; la scelta del menù degustazione è da intendersi per l'intero tavolo.

Il menù è obbligatorio per tavoli superiori alle 4 persone.

The courses are chosen by the Chef; the choice of the tasting menu is for the entire table.

The menu is mandatory for tables of more than 4 people.

Menu à la carte

ANTIPASTI - STARTER

Cardoncello di grotta alla cacciatora e bagnetto verde ^{3,4,6,12} <i>Cardoncello mushroom, olives mayo and "bagnetto verde"</i>	20
Cavolfiore, gamberi e nocciole ^{2,7,8} <i>Roasted canasta salad, pecorino cheese and gentian root</i>	22
Manzo, alici, puntarelle e talli d'aglio ^{3,4,12} <i>Beef, anchovies, puntarelle salad and cloves of garlic</i>	22
Canasta alle braci, pecorino e genziana ⁷ <i>Roasted canasta salad, pecorino cheese and gentian root</i>	20

PRIMI - FIRST COURSE

Riso al Pasubio, fondo di vinacce e foglie di vite ^{6,7,12} <i>Riso with Pasubio cheese, wine pomace sauce and vine leaves</i>	24
Gnocchetti, erbe di campo, stracchino di grotta e limone candito ^{1,3,4,5,7} <i>Gnocchetti pasta, mixed herbs sauce, stracchino cheese and candied lemon</i>	22
Cappelletti di coda in brodo di rape e castagne al Maraschino ^{1,3,6,8,9} <i>Homemade pasta filled with beef tail, turnip broth and chestnuts marinated with Maraschino</i>	24
Fettuccine di uova marinate nel cesanese, burro e parmigiano reggiano stagionato ^{1,3,7,9,12} <i>Homemade pasta made with eggs marinated in red wine and mature parmigiano reggiano</i>	24

SECONDI – SECOND COURSE

Capocollo di maialino nero dei Monti Lepini, ketchup di prugne e cavoletti alla giudia ^{6,12} <i>Grilled pork, homemade prune ketchup and fried sprouts</i>	28
Galletto alle braci, lattuga e polenta soffiata ^{3,6,12} <i>Roasted cockerel, lettuce and puffed polenta</i>	28
Ricciola, bietole, limone salato e malva ^{4,7,12} <i>Roasted amberjack, chard salad, salted lemon and malva leaf</i>	32
Seppia arrosto, cipollotto e maionese al suo nero ^{3,12,14} <i>Grilled cuttlefish with green onions and squid ink mayonnaise</i>	32

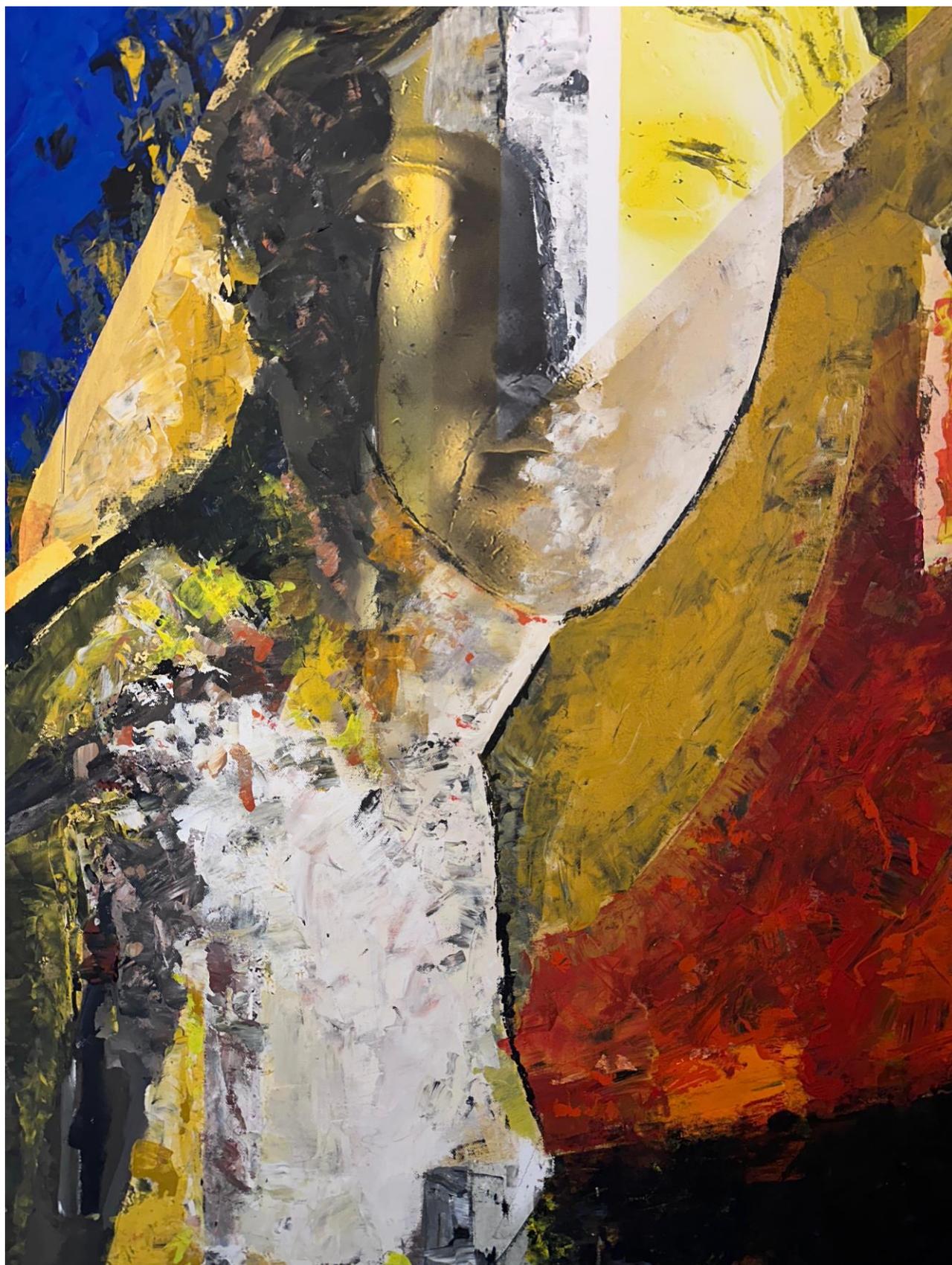
DOLCI - DESSERT

Sospiro a Frascati ^{1,3,7} <i>Sospiro a frascati</i>	12
Tartelletta ricotta, caffè e finocchio candito ^{1,3,7} <i>Shortcrust tartelletta filled with ricotta cheese, coffee and candied fennel</i>	12
Fior di latte di bufala, caramello salato e fiori di ibisco ^{1,3,7} <i>Female buffalo milk ice cream, salted caramel and hibiscus flowers</i>	12
Zucca, cioccolato bianco e nocciole ^{1,3,7,8} <i>Pumpkin cream, white chocolate and hazelnuts</i>	12

Per tavoli superiori alle 4 persone è richiesta la scelta di un menù degustazione uguale per l'intero tavolo.
For table with more than 4 guests is required to choose the same tasting menu for whole table.

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI DI GROTTA

Selezione di 3 formaggi affinati nella nostra grotta ⁷ <i>Cheese selection (3 types our cheese aged in our cave)</i>	16
Selezione di 5 formaggi affinati nella nostra grotta ⁷ <i>Cheese selection (3 types our cheese aged in our cave)</i>	25
Da scegliere liberamente dal tavolo dei formaggi. <i>to choose from the cheese table.</i>	
Pagnottina e grissini di nostra produzione ¹ <i>Homemade bread and "grissini"</i>	4



*Opera di Carlo De Gori
Collezione in mostra presso le sale di ConTatto

** Work by Carlo De Gori
Collection at ConTatto space*