



A

1935 CHAGALL

*La mia carta nasce dalla sintesi di territorio, passione e tecnica.
Questi tre elementi vengono esaltati e valorizzati dalla stagione,
dal mio umore e dal prodotto.*

*“ Le idee sono tutte valide,
ma le migliori sono quelle che si realizzano. ”*

M. Bottega

Territorio

Pizza, pecorino e broccoletti

Uovo, patate soffiate ed erbe della campagna romana

Gnocchi ripieni di caciocavallo e tartufo nero

Cinghiale, castagne e radicchio

Zuppa inglese

Piccola pasticceria

80,00

Abbinamento vini 30,00 a persona

(Il menù comprende coperto, pane, acqua ed è consigliato per l'intero tavolo)

Ingredienti

Tartufo

Ricotta

Funghi

Nocciole

Pecorino

Foie gras

Aglione nero

Lumaca

Animella

Lepre

Carciofo

Latte

Fieno

Patate

Colombaccio

130,00

Abbinamento vini 70,00 a persona

(Il menù comprende coperto, pane, acqua ed è consigliato per l'intero tavolo)

Antipasti

Cubo di vitella, hummus di ceci, petali di cipolla nei tre aceti

Lumachina nell'orto

Foie Gras alla Mantovana

25,00

Primi

“Non è una carbonara”

Ravioli di lepore in salmì con estratto di erbe amare

Cannelloni di stinco d'agnello, salsa d'ortiche e passion fruit

25,00

Secondi

Petto di colombo allo spiedo.

La coscia con purè di patate e tartufo

Cinghiale, castagne e radicchio

Manzo e patate bruciate

35,00

Dessert

Caffè e sambuca

La declinazione del caramello

Orto

Zuppa inglese

Cioccolato e nocciole

Pane. Fieno. Camomilla.

15,00



Via Trovano, 3 - Genazzano (Roma)

www.amintaresort.it