



A

MA35 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*

## *Snack*

*Uovo, patate soffiate all'alloro ed  
erbette della campagna romana*

*Ravioli di lepore in salmì con estratto di erbe amare*

*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*

*Baccalà*

*Carciofo*

*Foie gras*

*Lepre*

*Colombaccio*

*Cinghiale*

*Funghi*

*Lumaca*

*Tartufo*

*Trota*

*Uovo*

*Alchermes*

*130,00*

*Abbinamento vini 70,00 a persona*

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

## *Antipasti*

*Baccalà mantecato, hummus di ceci e verdure croccanti*

*Lumachina nell'orto*

*L'interpretazione del carciofo*

*20,00*

## *Primi*

*Riso, patate, guanciale ed estratto di bosco*

*Ravioli di lepre in salmì con estratto di erbe amare*

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

*20,00*

## *Secondi*

*Petto di colombo allo spiedo, la coscia con  
purè di patate e tartufo*

*Cinghiale, castagne e radicchio*

*Trota del fiume Aniene con estratto di erbe e  
patate cotte sotto la cenere*

*30,00*

# *Dessert*

*Caffè e sambuca*

*Orto*

*Zuppa inglese 3.0*

*15,00*



*Via Trovano, 3 - Genazzano (Roma)*

*[www.amintaresort.it](http://www.amintaresort.it)*