

*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 e tartufo

*Linguine con crema di piselli, parmigiano e
bottarga di campagna*

*Coscia di maialino all'anice stellato, petali di mela marinati
al timo e salsa di friggitelli*

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

Baccalà

Latte

Orto

Patate

Agnello

Anguilla

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

*Animelle di vitella, asparagi verdi in doppia consistenza e
crema di latte ai limoni*

20,00

Primi

“Non è una carbonara”

Riso, patate al rosmarino, guanciale e funghi

Bottoni di lepre in salmì, ortiche, tartufo e lamponi

20,00

Secondi

*Lombo d'agnello, patate, lattuga e rape rosse cotte
sui carboni di noce*

La quaglia nel suo nido

*Coscia di maialino all'anice stellato, petali di mela marinati
al timo e salsa di friggitelli*

30,00

Dessert

Caffè e sambuca

Orto

Zuppa inglese

15,00



Via Trovano, 3 - Genazzano (Roma)

www.amintaresort.it