

*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

Autunno

Uovo al tartufo

Polenta, ragù bianco e soffiato di provolone affumicato

40,00

Battuta di lepore, erbe di campo e croccante di spezie

40,00

Linguina con burro, alici e nocciole

40,00

*Filetto di manzo, foie gras e purè di patate
all'olio extravergine di oliva*

50,00

Tartufo

30,00

190,00

Abbinamento vini 100,00 a persona

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

Ingredienti

Snack

Baccalà

Animella

Uovo

Lumaca

Foie

Agnello

Piccione

Royale di lepre

Fieno e camomilla

Piccola pasticceria

120,00

Abbinamento vini 80,00 a persona

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

Antipasti

Baccalà mantecato, hummus di ceci e verdure croccanti

Interpretazione del carciofo

Animella con estratto di cime di rapa

25,00

Primi

Riso, patate, guanciale, tartufo

Ravioli di caccia con estratto di erbe amare

Fagottini ripieni di agnello bio ed estrazioni di bosco

25,00

Secondi

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

Cinghiale, castagne e arance

Manzo, radicchio e patata affumicata

35,00

Dessert

Caffè e sambuca

Orto

Pane. Fieno. Camomilla

20,00

*La nostra
selezione di acque*

Panna

San Pellegrino

Acqua di Nepi

10,00

Il caffè della casa

*Caffè Torrefazione
artigianale Velluti*

10,00



Via Trovano, 3 - Genazzano (Roma)

www.amintaresort.it