

Con il nuovo Menù Autunnale, lo Chef Alessio Demichelis combina la storia ed i prodotti della splendida Valle di Comino con la tradizione culinaria di Civitavecchia, sua città di origine.

Attraverso questo progetto lo Chef intende valorizzare la ricca terra ciociara e tutto ciò che essa regala, unendola alla tradizione marinara dell'Alto Lazio che evoca emozioni e ricordi legati alla sua infanzia.

Persegue questo obiettivo rimanendo fedele ad un'idea di cucina
CIRCOLARE e SOSTENIBILE.

Chef Alessio Demichelis 

ANTIPASTI

16

NUDA E CRUDA

battuta di pecora nostrana, zabaione al pecorino di Picinisco ed erbe della valle

FURTO AL PASTORE

peperone di Pontecorvo farcito, blu della Val Comino e salsa verde

PANE AMMOLLO

fagottino di verza farcito con pane ammollo e fondo vegetale

LENTAMENTE ARDE

zuppetta di porro, lumache di Fontechiari al pomodoro piccante e maggiorana

PRIMI

20

RICORDI

pasta mista Rustichella d'Abruzzo con cannellini di Atina, cozze e limone bruciato

VERDE VALLE

tubetti di Gagnano, clorofilla alle erbe e germano arrosto

PROFONDO ROSSO

tagliatella di Campo Filone, aglio rosso di Castelliri e Malandrone 36 mesi

HANKY PUMPKIN

bottoni di zucca violina, zafferano, peperone verde ed erbe di montagna

SECONDI

24

BEETROUTJUICE, BEETROUTJUICE

french rack di agnello, patate novelle, rapa rossa e la sua juice

PORCICOMODI

piuma di maiale nero, pak-choi e ricci di mare

DON'T SHOOT THE MESSENGER

piccione, lime candito, insalata amara con cosce al mirto

RADICI AMARE

finocchio in agrodolce alla brace, pinoli, uvetta e fondo vegetale

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE
CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE
CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SERVIZIO.

RACCOLTA DI DOLCI

10

NEW YORK CHEESECAKE

TORTA DI CAROTE E ARANCIA

pluncake alla carota, namelaka al cioccolato bianco e arancia

PERE E CIOCCOLATO

mousse al formaggio, cuore alle pere e copertura al cioccolato

TUTTA COLPA DEL MAESTRO

zabaione gratinato e frutti rossi

SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA VALLE

MENU DEGUSTAZIONE

A SPASSO CON ME

Scelta 4 piatti
65 euro
con abbinamento 3 vini
85 euro

GITA FUORI PORTA

6 piatti degustazione a scelta dello chef
100 euro
con abbinamento 4 vini
130 euro

SI PREGA DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE

With the new Fall Menu, Chef Alessio Demichelis combines the culinary history and the products of the splendid Comino Valley with the culinary tradition of Civitavecchia, his hometown.

Through this project, the Chef intends to enhance the rich Ciociaria land and all that it has to offer, combining it with the maritime tradition of upper Lazio, which evokes emotions and memories linked to his childhood.

All this, remaining faithful to an idea of a CIRCULAR and SUSTAINABLE cuisine.

Chef Alessio Demichelis 

ENTREE

16

NUDA E CRUDA

Local sheep tartare, pecorino zabaione from Picinisco, and valley herbs

FURTO AL PASTORE

Stuffed Pontecorvo pepper, Val Comino blue cheese, and green sauce

PANE AMMOLLO

Savoy cabbage roll filled with soaked bread and vegetable jus

LENTAMENTE ARDE

Leek soup, Fontechiari snails with spicy tomato and marjoram

FIRST COURSES

20

RICORDI

Rustichella d'Abruzzo mixed pasta with Atina cannellini beans, mussels, and burnt lemon

VERDE VALLE

Gragnano tubetti pasta, herb chlorophyll, and roasted teal

PROFONDO ROSSO

Campo Filone tagliatelle, Castelliri red garlic, and 36-month-aged Malandrone cheese

HANKY PUMPKIN

Violina squash buttons, saffron, green pepper, and mountain herbs

MAIN COURSES

24

BEETROUTJUICE, BEETROUTJUICE

Lamb French rack, new potatoes, beetroot, and its juice

PORCICOMODI

Black pork loin, pak-choi, and sea urchins

DON'T SHOOT THE MESSENGER

Pigeon, candied lime, bitter salad with myrtle-flavored thighs

RADICI AMARE

Charcoal-grilled sweet-and-sour fennel, pine nuts, raisins, and vegetable jus

FOR ANY INFORMATION ABOUT ALLERGENS IT IS POSSIBLE TO
CONSULT THE DOCUMENTATION THAT WILL BE PROVIDED BY
OUR STAFF UPON YOUR REQUEST.

DESSERT

10

NEW YORK CHEESECAKE

TORTA DI CAROTE E ARANCIA

Carrot pound cake, white chocolate namelaka and orange

PERE E CIOCCOLATO

Cheese mousse, pear center, and chocolate coating

TUTTA COLPA DEL MAESTRO

Gratinated zabaione and red berries

SELECTION OF LOCAL VALLEY CHEESES

FOR ANY INFORMATION ABOUT ALLERGENS IT IS POSSIBLE TO
CONSULT THE DOCUMENTATION THAT WILL BE PROVIDED BY
OUR STAFF UPON YOUR REQUEST.

TASTING MENU

A SPASSO CON ME

4 courses selection

65 euro

with wine tasting of 3 glasses of wine

85 euro

GITA FUORI PORTA

6 courses selected by the chef

100 euro

with wine tasting of 4 glasses of wine

130 euro

PLEASE INFORM US ABOUT ANY ALLERGY OR FOOD INTOLERANCE