

Con il nuovo Menù Estivo, 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

VERDURE VOLANTI 🌿

croquette di verdure in pastella con salse e maionesi in abbianmento

COLOMBACCIO

insalata amara al colombaccio con verdure in osmosi e lime candito

FURTO AL PASTORE 🌿

peperone di Pontecorvo farcito, marzolina e ortiche

NUDA E CRUDA

battuta di pecora nostrana, conciato al fieno ed olio al cipollotto
(Casa Lawrence)

PRIMI

20

T(AJO)LINO 🌿

tagliolino 40 tuorli, crema di aglio orsino e peperoncino

RICORDI

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

LENTAMENTE ARDE 🌿

gnocco di patate rosse, lumache di Fontechiari al pomodoro piccante e aria alla mentuccia

VERDE VALLE

tubetti di Gragnano , clorofilla alle erbe, germano arrosto e la sua demi-glaces

SECONDI

24

BUFALO

ribeye di manzo al bbq, senape e lamponi

PIC-NIC AL LAGO

salsiccia di trota del Fribreno, spinacino al limone e mostarda di Nespole

EVERGREEN 🌿

melanzana striata arrosto, pomodoro costoluto, capperi Alvitano e kefir

"PORCICOMODI"

coppa di testa, kumquat, salsa di piselli e Genziana con carotine

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

"SURE, HONEY"

spuma al risolatte, cereali soffiati e gelato al miele

TUTTA COLPA DEL MAESTRO

zabaione gratinato con frutti rossi

NOCCIOLA

bisquit alla nocciola, mousse al cioccolato e nocciola

ONCE UPON A TIME

tartelletta alla vaniglia, lemon tart e zucchero filato

CANNOLO

cannolo al cacao e arancia, ricotta di pecora e fragoline

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 Summer 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

VERDURE VOLANTI 🌿

vegetable croquettes in batter served with sauces and mayonnaises

COLOMBACCIO

bitter salad with wild pigeon, osmosis vegetables, and candied lime

FURTO AL PASTORE 🌿

stuffed Pontecorvo pepper, marzolina cheese, and nettles

NUDA E CRUDA

chopped local mutton, hay-aged cheese, and spring onion oil
(Casa Lawrence farmhouse)

PASTA

20

T(AJO)LINO 🌿

40-yolk tagliolino, wild garlic cream, and chili

RICORDI

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

LENTAMENTE ARDE 🌿

red potato gnocchi, Fontechiari snails with spicy tomato and mint foam

VERDE VALLE

Gragnano tubetti, herb chlorophyll, roasted duckling, and its demi-glace

MAIN COURSES

24

BUFALO

BBQ beef ribeye with mustard and raspberries

PIC-NIC AL LAGO

Fribreno trout sausage, lemon spinach, and loquat mustard

EVERGREEN 🌿

roasted striped eggplant, beefsteak tomato, Alvito caper, and kefir

"PORCICOMODI"

coppa di testa, kumquat, pea and gentian sauce with baby carrots

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

DESSERT

10

"SURE, HONEY"

rice pudding foam, puffed cereals, and honey ice cream

TUTTA COLPA DEL MAESTRO

gratinated zabaglione with red berries

NOCCIOLA

hazelnut biscuit, chocolate and hazelnut mousse

ONCE UPON A TIME

vanilla tartlet, lemon tart, and cotton candy

CANNOLO

cocoa and orange cannolo with sheep ricotta and wild strawberries

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