

ADMAIORA

Ristorante

Coperto*

4.00 EURO

Ad Maiora Wi-Fi

admaioraristorante

*Il prezzo del coperto include
Selezione di lievitati
Amuse bouch
Entrée di benvenuto
Piccola pasticceria

Ad Libitum

"a piacere"

Menu degustazione di 5 portate
(di cui 4 tratte dal menu e 1 a sorpresa)
a discrezione dello Chef.

65.00 EURO

Abbinamento vini

25.00 EURO

(La scelta del menù degustazione dovrà essere
estesa a tutti i componenti del tavolo.)

Antipasti

Cozze, crema di zucca, aioli, melograno.

17.00 EURO

P

Stake sandwich con pan brioches, rib eye di cavallo, ketchup di pere, tosone, mayo curcuma.

17.00 EURO

L-U-G-P-SE

Mosaico di trota salmonata, guazzetto cocco e lemon grass, tobiko.

17.00 EURO

P *

Battuta di manzo, scalogno confit, funghi pioppini, senape al miele, kiwi.

17.00 EURO

SE *

Tarte tatin di pomodori confit, croccante di parmigiano, gelato al caprino e timo.

16.00 EURO

G-L



Fregola mantecata al pomodoro alla brace,
anguilla scottata, broccoletti.

18.00 EURO

G-P-L *

Carnaroli della Val Tidone mantecato al sedano
rapa, jus di carne, tartufo nero.

18.00 EURO

L

Anolini ripieni di spalla di maiale consommé allo
zenzero.

17.00 EURO

L-G-U

Mezzemaniche all'albume Metodo Massi,
aglio nero, liquirizia, ricci di mare.

18.00 EURO

P-L-G-U

Ravioli verdi ripieni di cime di rapa e scamorza,
crema di patate, noce moscata.

17.00 EURO

L-G-F-U

Secondi

Gallinella di mare, finocchi, arancia, polvere di olive taggiasche.

22.00 EURO

P

Carrè di agnello al porto, rapa rossa confit, gel di carote, crumble al parmigiano reggiano, finocchietto.

24.00 EURO

L*

Faraona ripiena, il suo fondo, patate fondenti, tartufo nero.

24.00 EURO

G-L*

Branzino in due consistenze, beurre blanc di mele e cavolfiore, bietoline colorate.

22.00 EURO

L-P

Zucca confit, la sua spuma, salsa alle mandorle tostate, chips di topinambur.

17.00 EURO

L-F-SO-G



Meringa, gelato all'amarena, latte e vaniglia, frizzy pазzy.

9.00 EURO

L

Cubo di torta di mele, gelato al vin brulé.

9.00 EURO

L-G-U

Éclair di babá, fichi caramellati, panna alla vaniglia.

9.00 EURO

L-G-U

Sfera di cioccolato fondente, spuma al cocco, ananas caramellato.

9.00 EURO

L

Panna cotta al cardamomo, gel d'arancia, sabbia al cioccolato, menta.

9.00 EURO

L-U

Formaggi

Selezione di formaggi dell'Azienda Agricola

"Le capre della Selva Romanesca"

in diverse stagionature, accompagnati da
composte e confetture di nostra produzione.

13.00 EURO.

L

Allergeni

G = Glutine
S = Sedano
L = Latticini
U = Uovo
F = Frutta secca
P = Pesce
Se = Senape
So = Soia

* = Per garantire la freschezza delle materie prime, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o abbattuti dal nostro personale di cucina in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1".