

AD MAIORA

Ristorante

COPERTO*

4.00 EURO

AD MAIORA WI-FI

admaioraristorante

*IL PREZZO DEL COPERTO INCLUDE
SELEZIONE DI LIEVITATI
AMUSE BOUCHE
ENTRÉE DI BENVENUTO
PICCOLA PASTICCERIA

Onakase

"mi fido di te"

MENÙ DEGUSTAZIONE DI 4 PORTATE TRATTE DAL MENU A DISCREZIONE DELLO CHEF.

55.00 EURO

ABBINAMENTO VINI

25.00 EURO

(LA SCELTA DEL MENÙ DEGUSTAZIONE DOVRÀ ESSERE ESTESA A TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO.)

Antipasti

SARDE MARINATE, RUCOLA, PEPERONI, CRUMBLE DI PANE, YOGURT, RAVANELLI.

17.00 EURO

L-G-P

STAKE SANDWICH CON PAN BRIOCHES, RIB EYE DI CAVALLO, KETCHUP DI ALBICOCCHES, TOSONE, MAYO CURCUMA..

17.00 EURO

L-U-G-P

GAMBERI, SALSA MELE E CURRY, PISTACCHI.

17.00 EURO

P-F *

CAESAR SALAD CON LATTUGA DI MARE, FARAONA CONFIT, FRUTTI DEL CAPPERO, TUORLO PANATO, MAYO TARTARA.

17.00 EURO

L-G-U-P *

TARTE TATIN DI POMODORI CONFIT, CROCCANTE DI PARMIGIANO, GELATO AL CAPRINO E TIMO.

16.00 EURO

G-L

Primi

TAGLIOLINI, TUORLO D'UOVO,
BATTUTA DI GAMBERO AL SESAMO, ERBA CIPOLLINA.

18.00 EURO

G-U-P *

CARNAROLI DELLA VAL TIDONE MANTECATO AL
SEDANO RAPA, JUS DI CARNE, TARTUFO NERO.

18.00 EURO

L *

PIPE RIGATE, RAGÚ D'ANATRA, CAFFÉ, GEL D'ARANCIA.

17.00 EURO

L-G-S *

MEZZEMANICHE ALL'ALBUME PASTIFICIO MASSI,
AGLIO NERO, LIQUIRIZIA, RICCI DI MARE.

18.00 EURO

P-L-G-U

RAVIOLI DI CIPOLLA ROSSA, DASHI DI FUNGHI,
SPUMA DI NOCI, ERBORINATO.

17.00 EURO

L-G-F-SO

Secondi

RANA PESCATRICE IN OLIO COTTURA, GUAZZETTO SWEET CHILLI, PAK CHOY STUFATO.

22.00 EURO

P-SO *

CARRÉ DI AGNELLO AL PORTO, RAPA ROSSA CONFIT, GEL DI CAROTE, CRUMBLE AL PARMIGIANO REGGIANO, FINOCCHIETTO.

24.00 EURO

L *

CARRÉ DI MAIALINO IBERICO, PORCINI, SUSINE, MAYO DI ACCIUGHE.

20.00 EURO

L-P *

MERLUZZO IN TEMPURA, SENAPE, FIORI DI ZUCCA, GIARDINIERA 2.0

22.00 EURO

L-G-P-S-U

"FILETTO" DI MELANZANA ALL'ACETO BALSAMICO, SOFFICE DI PATATE, SPINACI SALTATI.

17.00 EURO

L

Dolci

MERINGA, GELATO ALL'AMARENA, LATTE E VANIGLIA,
FRIZZY PAZZY.

9.00 EURO

L-U

MILLEFOGLIE AL CIOCCOLATO FONDENTE,
SFOGLIE DI PANE, SALE MALDON AFFUMICATO,
OLIO EVO.

9.00 EURO

L-G-U

PANNA COTTA AL MIELE, HONEYCOMB, SEMIFREDDO
ALL'ITALIANA.

9.00 EURO

L-G-U-F

SFERA DI CIOCCOLATO FONDENTE, SPUMA AL COCCO,
ANANAS CARAMELLATO.

9.00 EURO

L

SORBETTO AI FRUTTI ROSSI, MOUSSE AL CIOCCOLATO
BIANCO, SABLEE, CARCADÉ.

9.00 EURO

L-G-U-F

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".