



RISTORANTE

MENU PRIMAVERA

GIADA & GIANMARCO

Il menu Primavera 2024

invita

ad una passeggiata nei ricordi e nelle tradizioni
di due giovani cuochi, Siciliana lei e Viterbese lui
che, dopo aver maturato prestigiose esperienze internazionali, hanno deciso di
proporre una loro interpretazione contemporanea della tradizione della Tuscia.
Giada e Gianmarco ricercano nel territorio Viterbese le materie prime da lavorare,
concentrando nei loro piatti quanto più possibile prodotti a km0
e la passione di piccoli produttori di qualità,
nel rispetto dei profumi e dei colori che ogni stagione ci regala.



Antipasti

Uovo croccante Bio, marmellata di lamponi dei Monti Cimini, fonduta di ricotta di pecora dell' "Azienda Marras"	<i>Euro 13</i>
Sgombro alla mediterranea	<i>Euro 15</i>
Tartare di vitello, uovo e asparagi	<i>Euro 16</i>

Primi piatti

Spaghettoni al pomodoro e basilico	<i>Euro 14</i>
Cappelletti ripieni di parmigiana di melanzane, bufala e basilico	<i>Euro 16</i>
Tagliolini, sarde e finocchietto	<i>Euro 16</i>
Gnocchi di patate, ragù di coniglio, whisky e lamponi	<i>Euro 18</i>
Calamarata, seppia, nero e limone	<i>Euro 18</i>

Secondi piatti

Finicchio arrosto, arancia, capperi e prezzemolo	<i>Euro 15</i>
Filetto di maiale, patate, porri e mela	<i>Euro 20</i>
Agnello e carciofi	<i>Euro 22</i>
Ricciola, piselli e menta	<i>Euro 22</i>
Baccalà alla picchiapò	<i>Euro 22</i>

Dolci

Tiramisù	<i>Euro 8</i>
Pera, vin brulé, yogurt e rosmarino	<i>Euro 8</i>
Bavarese al cioccolato bianco, vaniglia e lamponi	<i>Euro 10</i>

Formaggi

Selezione di formaggi di pecora in quattro stagionature con pane alla frutta secca	<i>Euro 15</i>
Azienda Marras : stagionatura 3 mesi, 6 mesi, 1 anno, 2 anni	



All'interno delle preparazioni somministrate in questo esercizio possono essere presenti uno o più allergeni, meglio dettagliati nel menu con specifica dalla "tabella allergeni" a disposizione dei clienti.

Alcuni prodotti elaborati internamente, potrebbero subire un trattamento termico con abbattimento negativo (-22°C) o positivo ($+4^{\circ}\text{C}$) per garantire la massima sicurezza alimentare a tutela del consumatore e della stessa qualità.

Qualora il prodotto utilizzato non fosse reperibile fresco, questo verrà sostituito con prodotto congelato.

Il Pesce somministrato crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004



olivo

COUNTRY CLUB
RESORT & SPA

RISTORANTE

