

Røst

MENU

MONDEGHILI

BACCALÀ, FINOCCHIETTO

GIARDINIERA

POLENTINE

*

COPPA DI MANGALICA “ZAVOLI”

FICO FIORONE, SABA, FIORI DI FINOCCHIETTO

ACCIUGHE “TESTA”, BAGNETTO VERDE

*

CIPOLLA DI CASTROFILIPPO, CAMOMILLA, BALSAMELA, ORIGANO

POMODORI DI LESINA, OLIVE INFORNATE ,SESAMO, KEFIR

MELANZANA, CACIO RICOTTA, POMODORO, MENTA

FRIGGITELLI, CHIMICHURRI, CORIANDOLO

TUBETTI, BISQUE, GAMBERI ROSA, MANDORLA TORITTO

RICCIOLA, LATTE, MISO, FAGIOLINI

TARTARE, CRESCIONE, ROBIOLA DI CAPRA, PANE FRITTO

POLLETTO, LIMONE, ZENZERO, PEPERONCINO

ANIMELLA, CAVOLO RAPA, FONDO BRUNO

TRIPPA ALLA MARINARA

*

I FORMAGGI DI CAPRA DI CASALE ROCCOLO

GLI ERBORINATI DI RENATO BRANCALEONI

*

TORTA DI RISO, CREMA DI LATTE

FIOR D’AVENA DEL GELATO GIUSTO, ALGA KOMBU

NOCCIOLA “GENTILE”, CIOCCOLATO, GRANO SARACENO

CILIEGIE “BELLA DI GARBAGNA”