

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

CODA DI MANZO, SCALOGNO, LAO GAN MA

LINGUA, CIPOLLA ROSSA, CAPPERI, ROSMARINO

*

I FORMAGGI DI CAPRA DI CASALE ROCCOLO

GLI ERBORINATI DI RENATO BRANCALEONI

*

TORTA DI RISO, CREMA DI LATTE

GELATO ALLA PESCA, SEMI DI CORIANDOLO, BALSAMICO ESSENZA

NOCCIOLA “GENTILE”, CIOCCOLATO, GRANO SARACENO

“I FRUTTI” DI STAGIONE