



RISTORANTE

# MENU INVERNO

GIADA & GIANMARCO

## Il menu Inverno 2023-24

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" *Euro 13*

Baccalà in conserva di E.v.o. Bio, insalata di finocchi  
e arance Bio siciliane, cipolla rossa marinata e citronette alle alici *Euro 16*

Tartare di manzo con maionese alle nocciole dei Monti Cimini  
e Tartufo nero *Euro 20*

## Primi piatti

Spaghetti alla chitarra con pomodoro, parmigiano e basilico *Euro 14*

Gnocchi di patate con broccolo romano, acciughe,  
mandorle e pane aromatizzato *Euro 15*

Consommé di manzo con sutrine e pecorino romano *Euro 16*

Strozzapreti con ragù classico della domenica e Pecorino *Euro 16*

Maltagliati con ragù di pesce *Euro 18*

## Secondi piatti

Cavolfiore grigliato con bietole e frutti rossi	<i>Euro 15</i>
Maialino in porchetta con millefoglie di patate	<i>Euro 20</i>
Agnello glassato con cicoria ripassata	<i>Euro 22</i>
Coscia di faraona ripiena di pere e caprino con scarola al vino rosso	<i>Euro 22</i>
Filetto di pescato con carciofo alla romana	<i>Euro 22</i>

## Dolci

Tiramisù	<i>Euro 8</i>
Ricotta e pere	<i>Euro 8</i>
Panettone “Tre Sicilie” grigliato con zabaione caldo	<i>Euro 10</i>

## Formaggi

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



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°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