



R I S T O R A N T E

MENU  
PRIMAVERA  
2026

## Il menu primavera 2026

*invita*

ad intraprendere un percorso nei sapori della cucina dello chef Francesco Pasquini, giovane interprete appassionato di una tradizione gastronomica riletta con sensibilità contemporanea e profondo legame con il territorio della Tuscia.

Dopo importanti esperienze professionali, lo chef ha scelto di esprimere una cucina autentica e personale, fondata sulla valorizzazione delle produzioni della nostra azienda agricola biologica e delle eccellenze del territorio viterbese. La selezione delle materie prime privilegia prodotti locali e stagionali, spesso a km 0, frutto del lavoro attento di piccoli produttori di qualità.

Ogni piatto nasce così dall'incontro tra tecnica, stagionalità e identità territoriale, nel rispetto dei profumi, dei colori e dell'armonia che la natura ci offre in ogni periodo dell'anno.



# Degustazione

Menù servito per tutto il tavolo

## **Assaggi di sapore**

3 portate

*Euro 50 a persona*

## **Abbraccio di cucina**

5 portate

*Euro 65 a persona*

# Antipasti

## **Uovo 63°, piselli e pecorino stagionato**

Piselli in doppia consistenza, lattuga scottata, aria di pecorino della Toscana,  
pane croccante al rosmarino  
*Euro 15,00*

## **Carciofo e mentuccia**

Carciofo arrostito, crema di carciofo, fondo vegetale ristretto,  
mentuccia fresca, polvere di olive nere  
*Euro 18,00*

## **Tartare di manzo, asparago bianco e senape antica**

Tuorlo marinato grattugiato, gel al vino bianco, germogli amari  
*Euro 20,00*

# Primi piatti

## **Paccheri trafilati al bronzo ai 3 pomodori**

Pomodoro confit, fresco e in salsa e basilico  
*Euro 15,00*

## **Risotto zafferano, carciofo e liquirizia**

Mantecato con olio evo, carciofo croccante,  
polvere sottile di liquirizia, riduzione di vino bianco  
*Euro 18,00*

## **Cappellaccio ricotta di pecora e maggiorana**

Fondo leggero di asparagi, burro di panna, "burro nocciola", nocciole tostate della Toscana  
*Euro 18,00*

## **Tagliolino all'uovo (20 tuorli)**

Ragù bianco di coniglio viterbese, limone confit, terra di olive  
*Euro 20,00*

## Secon di piatti

### **Filetto di maialino cotto lentamente**

Crema di favette, carote glassate all'aceto di mele, fondo leggero

*Euro 20,00*

### **Rollè di coniglio Leprino della Tuscia**

farcito alle erbe spontanee, jus ristretto,  
patate novelle arrosto, cicoria selvatica

*Euro 22,00*

### **Cube roll di manzo**

Scalogno confit e salsa di amarene

*Euro 25,00*

### **Porro arrostito**

nocciole e salsa verde alle erbe

*Euro 16,00*

Servizio euro 2,50



All'interno delle preparazioni somministrate in questo esercizio possono essere presenti uno o più allergeni, meglio dettagliati nel menu con specifica nella "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.

