

Dicembre al Campidoglio

Capesante, caviale, mandorle e bergamotto

Zucca, Gamberi rossi, mascarpone e mosto

Tonno, finferli, cappuccio, salsa di cozze acidula

Risotto alla pescatora 2021

Morone, mandorle, capperi, lumache di mare

Anatra, topinambur, cavioletto e mandarino

Giardino esotico

Tatin di radicchio, aceto balsamico e blu di capra

Il menù viene proposto a 110,00 €

Selezione di vini abbinati al menù 40,00 €

Su richiesta abbinamento Gin Tonic e altro...

I 4 piatti dello Chef alla carta

Il menù viene proposto a 65,00 €

Selezione di vini abbinati al menù 25,00 €

Su richiesta abbinamento Gin Tonic e altro

Antipasti di carne e vegetariani

Prosciutto crudo di San Daniele 30 mesi dall'Ava
16,00 €

Caramella d'anatra con carciofi, lardo, salsa
agrodolce al tè verde
18,00 €

Tartare di barbabietola, radicchio di Treviso
marinato, gelato al blu di capra e olio EVO
16,00 €

Degustazione di ostriche

Calibro 3

2 Ostrica Gillaudeau – Francia – Marennes-Oléron

1 Ostrica Kys Marine Etoile – Francia – Normandia

1 Perle Noir Cadoret – Francia – Utha Beach

1 Ostrica Regal Selection Or – Irlanda – Claude Bay

1 Ostrica Rosa Tarbouriech – Italia – Scardovari

Accompagnate da burro salato, limone, scalogno all'aceto
di mele e pane tostato

36,00 € (6 PZ) oppure 7,50 € al pezzo

Caviale Royal Food

Caviale Asetra 10 grammi 36,00 €

Caviale Beluga 10 grammi 48,00 €

Caviale Oscietra 30 grammi 89,00 €

Con patate al cartoccio, creme fraîche, uova di quaglia

Antipasti crudi di pesce **

Il Crudo di pesci, molluschi e crostacei selvaggi
(pensato per 1 persona)
42,00 €

Tartare di tonno rosso, olive taggiasche,
capperi, burrata della puglia
24,00 €

Tartare di ricciola della Sardegna,
capperi, acciughe e marmellata di limone
22,00 €

Carpaccio di spada del Mar Ligure
guacamole, pomodorini confit, germogli di
senape, lime, pepe malesiano
24,00 €

Carpaccio di capesante, caviale, mandorle
e bergamotto
26,00 €

Antipasti cotti di pesce

Cannolo croccante tiepido di granceola, melanzane fiammifero tricolore e origano
22,00 €

Tonno, finferli, cappuccio, salsa di cozze acidula
20,00 €

Zucca, Gamberi rossi mascarpone e mosto
22,00 €

Primi

Spaghettoni Verrigni alle vongole veraci, salicornia, gamberi rosa di Sanremo, bottarga
22,00 €

Risotto al caprino fresco, cozze di Scardovari, lime, pepe rosa e zenzero
20,00 €

Paccheri di grano duro Verrigni, ragôut di cortile, salsa di foie gras e funghi pioppini
19,00 €

Ravioli di ricotta di montagna, tartufo nero umbro, mazzancolle arrostate e consommé allo zafferano
22,00 €

Vellutata di cime di rapa, granceola, stracciatella e Alga Nori
18,00 €

Versione vegetariana senza granceola 12,00 €

Secondi di Pesce

Pesce al sale
9,50 € per 100 grammi

La vaporiera del Campidoglio (chiedere a Fabrizio) per 2 persone
85,00 €

Filetto di Morone della Sardegna in crosta di mandorle, capperi, lumache di mare al vino bianco
28,00 €

Secondi di Carne

Petto d'anatra arrostito, topinambur, cavoletto di Bruxelles e mandarino
28,00 €

Stracotto di manzo, foie gras, pan brioche, salsa di funghi, purè di patate e tartufo nero
26,00 €

Contorni

Caponata tradizionale alla siciliana 8,00 €

Purè di patate al burro di Montagna 9,00 €

Insalata cotta di patate, pomodori e olive 8,00 €

Spinaci al vapore 8,00 €

Dolci

Tiramisù classico, premiato World Best
9,00 €

Tarte tatin di radicchio rosso di Treviso confit, crumble al parmigiano e gelato al blu di capra
14,00 €

Giardino esotico
12,00 €

American cheese cake, salsa al caffè di Gianni Frasi, caramello di aceto balsamico e nocciole piemontesi
9,00 €

Monte Bianco versione Campidoglio
12,00 €

Info sulla lavorazione delle materie prime **

Tutti i nostri prodotti vengono abbattuti per preservare e garantire l'eccellente qualità originaria.

* *

Alimento sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/04, allegato 3, sez. 8, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Coperto 3,00 € - Acqua 3,00 € - Caffè 3,00 €