favilla
HOTEL DI CHARME

MENU

CRUDI

Manzo 16€
Battuto al Coltello, Chips di Parmigiano e Aioli all'Aglio Nero

Bue Nero 18€
Carpaccio gel al Gin fondo bruno e Rosmarino

Salmone 18€
Tartare, Passion Fruit e Chips di Riso Soffiato

Ricciola 20€
Battuto Olio Sale e Lampone

ANTIPASTI

Panzanella 12€
Brunoise di Pomodorini e Pane croccante, Alici del Cantabrico
Basilico, Olive Taggiasche, Scalogno e Aceto di Lamponi

Animelle e Rosmarino 18€
Porro Rosmarino e Maionese

Carpaccio di Black Angus 18€
PanBrioche Ricotta e Aceto invecchiato

Baccalà in Tempura 17€
Hummus di Ceci e Lardo di Patanegra

Polpo e Peperoni 16€
Polpo Rosticciato, Patete e Peperoni

Alice Fritta 14€
Ripiena di Pappa al Pomodoro

Menù Degustazione 5 portate compreso il Dolce
Uguale per tutto il tavolo 50€

I prodotti somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza.
come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e CE 853/04

PRIMI

La Carbonara e Tartufo 20€
Guanciale di Patanegra
Uova SanBartolomeo e Pecorino Romano

Capellini e Carpaccio 18€
Fondo bruno Tartufo e Carpaccio di Manzo

Spaghettone freddo Cozze e Tonno 18€
Pasta Mancini, Crema di Cozze Tonno Affimicato e Basilico

Gnocchi e Totani 20€
Totani Babagnush di Melanzane e Stracciatella

SECONDI

Smash burger 17€
Reale di Manzo, Home-Made Bun
Cheddar, la nostra Maionese e Patate in 2 cotture

Genovese di Vitella 22€
Srracotto Passato alla griglia Capperi e Salsa tonnata

Coniglio in Porchetta 23€
Mix di Pepi Lardo e Rosmarino

Ricciola e Fiori 24€
Fiori di Zucca Tzatziki e Finocchietto

Dentice alla Brace e Pakchoi 26€
Arancia e Prezzemolo

PIZZE AL PADELLINO

Ripiena 17€
Pollo e Peperoni

Alice 16€
Stracciatella di Bufala Laziale, Alici del Cantabrico Fiore di Zucca e Basilico

Bufala e Prosciutto 18€
Bufala Laziale e Culatta in cantina 24mesi

Pane e Focaccia **fatta in casa** 3€
Con **degustazione** di oli 5€