

L'ENIA





ANTIPASTI



CENA

ALICI* IMPANATE con pecorino e rucola.....	9
FIORI DI ZUCCA. impanati ripieni ai quattro formaggi e alici di Colliure	10
TARTARE DI MARANGUS con capperi, zabaione salato e cavolo nero croccante.....	11
PUNTARELLE con gravlax di salmone e stracciatella	10
UOVA COCOTTE (uova del contadino) con tartufo e bufala.....	10
POLPETTE DI MELANZANE con salsa di pomodoro, verdure e rucola.....	9



PRIMI



PICI DI GRANO SARACENO fatti in casa con con salsiccia, zucca e cavolo nero.....	11
VELLUTATA DI ZUCCA con caprino e castagne.....	10
FETTUCCINE fatte in casa (con uova del contadino) con gamberi* e broccolo siciliano	12
PAPPARDELLE INTEGRALI fatte in casa cacio e pepe con tartufo	13
STRASCINATI fatti in casa con guanciale e carciofi, mantecati al pecorino.....	10
PACCHERI Verrigni con polpo e crema di fave fresche.....	12



SECONDI



BRASATO di guancia di Scottona al Barolo con purea di patate viterbesi.....	16
POLPO* ARROSTO con cime di rapa, patate e stracciatella	16
TAGLIATA DI MANZO DANESE DRY AGED* con patate fritte e salse artigianali	18
SALMONE IN CROSTA DI CHIA* con scarola, uvetta, pinoli e salsa di prugne secche	15
SCHINITZEL DI POLLO con patatine fritte artigianali e salsa tartara.....	14
CALAMARI E GAMBERI* alla piastra con insalata di quinoa e verdure.....	16

SFIZI E TAGLIERI



PATATE FRITTE FATTE IN CASA con salse artigianali.....	6
TEMPURA DI CALAMARI* con patate e salsa tartara artigianale.....	12
TAGLIERE DI SALUMI 100% Montefiascone (VT)	12
TAGLIERE DI FORMAGGI servito con confettura	12
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA E PROSCIUTTO SAN DANIELE.....	13
TAGLIERE VEGANO/VEGETARIANO	10
GRAN MISTO DI SALUMI E FORMAGGI LAZIALI	18

CONTORNI

INSALATA DI FINOCCHI E ARANCIA...	6
PATATE FRITTE.....	6
FRIARELLI	6
CICORIA RIPASSATA	6
SCAROLA RIPASSATA	6



*In base alle attuali normative i prodotti contrassegnati vengono abbattuti a garanzie e mantenimento della catena del freddo. In alcuni periodi dell'anno questi prodotti potrebbero essere acquistati all'origine congelati.

Il costo della mezza porzione è calcolato al 75%

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.



CAFFÈ', GELATI E FRUTTA

CENA

CAFFÈ GOLOSO <i>servito con selezione di mignon e biscottotti della casa</i>	7
IL CAFFÈ DI LIEGI: <i>gelato al caffè, panna montata e caffè espresso</i>	6
LA DAMA BIANCA: <i>gelato alla vaniglia, panna montata e cioccolato fondente fuso</i>	6
COPPA GELATO <i>Gusti: cioccolato, vaniglia, crema, pistacchio, fragola, limone, caffè</i>	5
TAGLIATA DI FRUTTA <i>servita con gelato alla crema artigianale</i>	7



DESSERT ESPRESSI



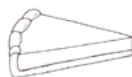
CRÈME BRULÉE ALL' ARANCIA 6
Crème brûlée artigianale con latte all' arancia

MORBIDOSO AL CIOCCOLATO CALDO 7
Torta al cioccolato fondente servita con fragole fresche e coulis di fragole

BAVARESE DI FRAGOLE E LIME 7
Servita con crumble croccanti, crema al lime e menta fresca

PROFITEROLES AL AL CIOCCOLATO DEL MADAGASCAR 8
Choux artigianali ripieni di gelato alla crema fatto in casa, serviti con crema Chantilly e cioccolato fondente Valrhona del Madagascar tiepido

CRUMBLE DI MELE CALDO 8
con mele Smith, gelato artigianale alla crema e panna



DOLCI DEL BANCO



CHEESECAKE	6	TIRAMISÙ	6
TARTELLETTA AL LIMONE MERINGATA	6	TORTA DI MELE CREAMA	6
CRUMBLE DI PERE E GOCCE DI CIOCCOLATO	6	CAPRESE DI MANDORLE E CIOCCOLATO	6
TARTELLETTA DI FRUTTA CON CREMA	6	TORTA DI PERE, MANDORLE E CIOCCOLATO.....	6
		PANNACOTTA AI LAMPONI	6

HAPPY END

MOSCATO D'ASTI (<i>Piemonte</i>)	5	PASSITO Moscato Lipari (<i>Sicilia</i>).....	8
LA BELLA ESTATE Moscato passito, (<i>Piemonte</i>)	6	SAUTERNES Semillon (<i>Francia</i>).....	8
VIN SANTO Sangiovese (<i>Toscana</i>).....	7	MONBAZILLAC Semillon (<i>Francia</i>).....	8
RECIOTO Valpolicella (<i>Veneto</i>)	7	PORTO KOPKE 10 YEARS (<i>Portogallo</i>)	8
CAPITOLIUM moscato di Terracina (<i>Lazio</i>).....	6		