



AUTO RITRATTO

Chef
Stefano Intraligi



AUTORITRATTO

MENÙ DEGUSTAZIONE 7 PORTATE AL BUIO
BLIND TASTING MENU 7 DISHES

90

OLTRE IL RITRATTO

Nel caldo abbraccio della cucina, danza il profumo di note aromatiche sospese nell'aria, accompagnate da dolce melodia.

Si vive così un viaggio tra gusti e ascese, dove il cibo e la musica si fondono, in un'esperienza che infuoca e inebria il cuore.

ALICE ATTRAVERSO LO SPECCHIO

MENÙ DEGUSTAZIONE 3 PORTATE AL BUIO
BLIND TASTING MENU 3 DISHES

50

*Il pane fatto a mano da noi ha un prezzo di € 4 a persona (anche gluten free).
Puoi anche fare un abbinamento vini a € 35, € 45 oppure € 55.*

*The handmade bread we make is priced at €4 per person (also gluten free).
You can also do a wine pairing for €35, €45 or €55.*

L'IDEA

Il menù nasce dal momento che sto vivendo, con i suoi amori, le sue paure, i suoi colori e le sue difficoltà.

Due degustazioni diverse in cui ho messo tutta la mia passione e che esprimono due modi diversi di vivere la propria vita.

Diamo colore a questa vita!

Buona degustazione,



*Lo Chef
Stefano Intraligi*

Sostenibilità e ZERO sprechi

Grazie a questo format riusciamo a non sprecare cibo ed a garantire sempre la massima qualità delle materie prime in tutta la loro freschezza e fragranza.

Tutte le farine usate nei nostri piatti provengono dal Sud Italia.

Le uova sono biologiche di una piccolissima azienda proprio qui vicino.

Le verdure e parte della frutta vengono prodotte nel nostro orto sinergico situato nel Parco di Veio e coltivate personalmente dallo Chef. L'impollinazione e l'allontanamento dei parassiti, avvengono tramite le api operaie solitarie ospitate nel nostro orto.

Le carni provengono da allevamenti principalmente abruzzesi e locali, che cercano il più possibile di rispettare la vita degli animali allevati.

L'olio extra vergine di oliva viene prodotto da noi e viene supportato da altri oli extra vergine di oliva di piccole aziende sparse in tutta Italia dal Nord al Sud.

Sicurezza e pulizia

Tutte le preparazioni con pesce crudo sono state abbattute a -20° per 24h come richiesto dal reg.853/2004 per prevenire il rischio di anisakidiosi.

Alcuni prodotti freschi sono conservati a bassa temperatura per garantirne qualità, freschezza e disponibilità.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato del reg.uen. 1169/2001- "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

We inform our guests that in foods and beverages prepared and administered in this restaurant, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

- 1 - cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) / cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats spelled, kamut);
- 2 - crostacei e prodotti a base di crostacei / crustaceans and products based on shell fish;
- 3 - uova e prodotti a base di uova / eggs and egg products;
- 4 - pesce e prodotti a base di pesce / fish and products based on fish;
- 5 - arachidi e prodotti a base di arachidi / peanuts and peanut -based products;

- 6 - soia e prodotti a base di soia / soy and soy-based products
- 7 - latte e prodotti a base di latte / milk and products made from milk
- 8 - frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del brasile, pistacchi, noci macadamia) / nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashewnuts, pecans, brazil, pistachios, macadamia nuts)
- 9-sedano e prodotti a base di sedano / celery and products based on celery
- 10 - senape e prodotti a base di senape / mustard and products containing mustard
- 11 - semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / sesame seeds and products based on sesame
- 12 - solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg/sulphites at concentrations greater than 10 mg/kg
- 13 - lupini e prodotti a base di lupini / lupins and products based on lupins
- 14 - molluschi e prodotti a base di molluschi/molluscs and products based on shellfish

