

*Ogni assaggio, in equilibrio tra passato e presente,
vuole raccontare il Piacere della tavola,
grazie all'utilizzo di materie prime selezionate sul Nostro territorio e
trasformate con cotture leggere e moderne.*

*"Una cucina di moderna tradizione,
dove in ogni piatto il gusto è sempre il protagonista."*

Chef
Emanuele Mazzella


C E D R I
R I S T O R A N T E



Territorio

I nostri menù sono una felice sintesi fra luogo, persone e storia

APERITIVO DI BENVENUTO

VITELLO

Carpaccio di bue marinato | erbe | fiori | foglie | Tartufo nero
Aestivum del Borgo

1,3,4,5,8,12

FIENO

Riso Carnaroli al fieno | mela verde | formaggio grigio

7,9,12

MAIALINO

Maialino Mangalitza | Topinambur | Birra

1,3,5,7,8,9,12

PREDESSERT

CAPRA

Caprino, miele e polline

COCCOLE FINALI

€ 125 (bevande escluse)

€ 40 (con selezione di 3 vini al calice in abbinamento)

€ 50 (con selezione di 4 vini al calice in abbinamento)

Per la sua complessità, il menu s'intende per l'intero tavolo. Non esiti a segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari, sarà per Noi un piacere consigliarle.



CARTA BIANCA

*Una felice sintesi fra luogo, persone e storia.
Un viaggio tra i sapori e la generosità del territorio
nazionale, attraverso un percorso gustativo
di 5 portate realizzate secondo le
disponibilità del mercato
e l'estro dello Chef.*

€ 160 (bevande escluse)

€ 40 (con selezione di 3 vini al calice in abbinamento)

€ 60 (con selezione di 5 vini al calice in abbinamento)

Per la sua complessità, il menu s'intende per l'intero tavolo. Non
esiti a segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari,
sarà per Noi un piacere consigliarle.



PIATTI DI ENTRATA

SEPPIA

Seppia nera del Mediterraneo appena scottata, finocchi e
arance

1,4,12,14

€ 32

VITELLO

Carpaccio di bue marinato, erbe, fiori, foglie e Tartufo nero
Aestivum del Borgo

1,3,4,5,8,12

€ 30

ZUCCA

Gusto e consistenza di zucca violina
Erborinato di capra e salvia

1,3,7

€ 24

PRIME PORTATE

FIENO

Riso Carnaroli cotto al fieno del Borgo, mela verde e
formaggio grigio

7,9,12

€ 30

CONIGLIO IN TRASFERTA

Il coniglio all'Ischitana, chiuso in un tortello di pasta all' uovo
servito con pesto di finocchietto selvatico

1,3,7,9,12,20

€ 28

TERRA & MARE

Tagliolini di pasta all'uovo, rapa rossa, spinaci e
mazzancolle del Mediterraneo

1,2,3,4

€ 28



MARE & TERRA

SAN PIETRO

Trancio di pesce San Pietro, Mango e cipolla rossa di Cannara

4,9,12,14,20

€ 42

PICCIONE

Petto e coscio di piccione locale, castagne e Sagrantino di Montefalco

1,5,6,7,9,12

€ 45

AGNELLO

Agnello cotto al burro di erbe, zucca violina e senape

7,9,10,12

€ 45

MAIALINO

Maialino Mangalitza dell'azienda agricola "Solo Brado" delle "24 Ore"
Topinambur e salsa alla birra

1,3,5,7,8,9,12

€ 48

MODERNA TRADIZIONE

POMODORO

"SpaghetOne" di Gragnano ai tre pomodori dall'orto del Borgo

1,6

€ 28

NORCINERIA

selezione di Norcineria artigianale dei Monti Sibillini

€ 34



DESSERT

ESOTICO

Ananas, mango riso e frutto della passione

3,8

€ 20

CIOCCOLATO

Cioccolato amaro, lamponi e spezie

3, 7, 8,

€ 22

TERRITORIO

Caprino, miele e polline

1, 3,7,8

€ 22

TARTUFO

Semifreddo alle nocciole dei Sibillini, cacao amaro e caffè

1, 3,7, 8,

€ 24

Il nostro impegno verso la sostenibilità si riflette anche nei nostri acquisti, infatti la quasi totalità dei prodotti utilizzati provengono da artigiani locali, da aziende virtuose.

Il nostro caffè e tè sono certificate e provengono da collaborazioni fair trade. In conformità con quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011, si informa che nei piatti del nostro menu possono essere presenti i seguenti prodotti e/o sostanze che provocano allergie o intolleranze.

Lista degli allergeni:

1. Cereali contenenti glutine; 2. Crostacei; 3. Uova; 4. Pesce; 5. Arachidi; 6. Soia; 7. Latte; 8. Frutta a guscio; 9. Sedano; 10. Senape; 11. Semi di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupini; 14. Molluschi.

La preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze alimentari, in quanto non riusciamo a garantire nella totalità del menù l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni in elenco. Si comunica inoltre che alcune materie prime potrebbero essere surgelate all'origine o surgelate in casa, in base alla disponibilità di mercato e alle tecniche di preparazione utilizzate. (20)

Il pesce destinato ad essere marinato o servito crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento UE n.853/2004, allegato III, sezione VIII, cap. 3, lettera D, punto 3.