“Ogni assaggio è un equilibrio tra passato e presente.
Utilizziamo quasi esclusivamente materie prime selezionate sul nostro territorio, lavorate con cotture leggere e moderne per rispettarne l’identità e raccontare il Piacere della tavola. “

Chef
Emanuele Mazzella

CEDRI
RISTORANTE

Autunno V.00

Contaminazioni territoriali

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

APERITIVO DI BENVENUTO

TROTA
Trota di Visso | cavolfiore allo zafferano | cipolla rossa
4,5,7,20

RISONE
Risone di grano duro | zuppa di pesce | bufala |
salsa al nero
1,2,4,7,12,14,20

MAIALINO
Lingotto di maialino Mangalitza, topinambur, birra
1,5,7,9,12

PREDESSERT

TARTUFO
Semifreddo alle nocciole | Caffè | canapa | cioccolato
1,3,5,7,8,

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.

Autunno V.00

PIATTI DI ENTRATA

TROTA

Trota Salmonata di Visso cotta sulla pelle, cavolfiore allo zafferano e cipolla rossa di Cannara

4,5,7,20

€ 28

ANATRA

Petto d'anatra cotto al rosa, uva fragola, soia, miele del Borgo e arachidi salate

1,5,6,7,8,9,12

€ 30

PORRO

Porro e le sue declinazioni

1,5,7,9

€ 24

PRIME PORTATE

GAMBERI ROSSI

Spaghetto quadro "selezione Barilla Bronzo" gamberi rossi, ginepro e agrumi

1,2,4,7,14,20

€ 30

RISONE

Risone di grano duro cotto in una zuppa di pesce, bufala e Salsa al nero

1,2,4,7,12,14,20

€ 28

PORCINO

Tortello alla farina di canapa in farcia liquida ai funghi porcini, prezzemolo e robiola di capra

1,3,7,20

€ 28

Autunno V.00

MARE & TERRA

CODA DI ROSPO
Filetto di coda di rospo, ceci di Poggio Aquilone e Liquirizia
4,5,9,12,20

€ 36

PICCIONE
Petto e coscio di piccione locale, zucca violina, Sagrantino
1,3,5,7,9,12,20

€ 45

MAIALINO
Lingotto di maialino Mangalitza, topinambur, birra
1,5,7,9,12

€ 42

MODERNA TRADIZIONE

PORCHETTA
Porchetta tradizionale nel gusto e contemporanea nell'aspetto
servita con consistenze di sedano bianco
1,5,7,12

€ 42

QUASI UNA NORCINA…
Ravioli di pasta bianca in farcia di Maialino Mangalitza Orvietano, ricotta di pecora, spinaci e tartufo Nero
1,3,7,9,12

€ 34

Autunno V.00

DESSERT

RICOTTA
Bavarese alla ricotta di pecora, sapa e gelato al lievito madre
1,3,7,8,12,20

€ 20

CIOCCOLATO
Castagne, mandarino ghiacciato e cioccolato fondente speziato
1,3,7,8,20

€ 22

TERRITORIO
Caprino, miele millefiori del Borgo e polline
1,3,7,8,20

€ 22

FORMAGGI

Selezione dei 5 formaggi del mese
1,7

€ 26

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.