



LA NOSTRA FILOSOFIA IN CUCINA

La nostra cucina è rigorosamente espressa ed ogni singola pietanza viene eseguita e preparata al momento, basandoci unicamente sui prodotti di stagione.

Il tartufo è uno dei prodotti principali della nostra cucina, intorno al quale abbiamo costruito un apposito menu (posto al termine della carta)

Il pesce arriva fresco ogni giorno, e le carni sono unicamente provenienti da allevamenti nazionali. Le nostre paste fresche all'uovo sono quotidianamente preparate in casa, come tutti i nostri 6 tipi di pane, i dolci e la piccola pasticceria. Serviamo ai nostri clienti l'olio extravergine di oliva "Saxula" della tenuta Torrino dei Gelsi nei pressi di Roma, eccellenza del nostro territorio, per rifinire ogni pietanza.

La nostra filosofia di cucina trova piena espressione nei nostri Menu di Degustazione che troverete in fondo alla carta; veri e propri percorsi eno-gastronomici attraverso la nostra cucina e la nostra cantina.

|| tartufo



Bianco pregiato
— Tuber Magnatum Pico —

Nero pregiato
— Tuber Melanosporum Vitt. —



Scorzzone
— Tuber Aestivum Vitt. —

Marzuolo
— Tuber Borchii Vitt. —



Invernale
— Tuber Brumale Vitt. —

Nero liscio
— Tuber Macrosporum Vitt. —

IL TARTUFO

Al Ristorante Ad Hoc ha il privilegio di offrirvi ogni giorno dell'anno l'eccellenza della gastronomia: il Tartufo

Il tartufo è il primo elemento di distinzione della nostra proposta gastronomica.

I nostri tartufo provengono, nelle loro diverse tipologie, da Alba, Aequalagna e Norcia.

Mettendo a frutto la nostra esperienza nella lavorazione di questo prezioso tubero e dando seguito alle sempre più numerose richieste dei nostri clienti, abbiamo appositamente creato una nostra linea di prodotti basati sul tartufo. Prodotti che potete vedere esposti nella nostra Boutique Ad Hoc e nel nostro ristorante e che consentono a voi amanti del fungo di Venere, di riproporre nella vostra cucina di casa, questi inconfondibili profumi.

Il menu di degustazione

~ percorsi enogastronomici ~

Antipasti

Fagottino in pasta fillo con ricotta di bufala...

Vellutata di zucca e tartufo nero

€ 24,00

Tris di tartare di filetto di mango...

Con olio al tartufo, crema di parmigiano e tartufo ed aceto balsamico al tartufo

€ 26,00

Crostini di pan brioche

con paté di fegato al tartufo nero e uova di quaglia tartufate

€ 24,00

Primi piatti – Paste

Tonnarelli con ragù bianco di filetto e tartufo nero

€ 25,00

Ravioli con paté di anatra e funghi con vellutata di zucca e

tartufo nero

€ 25,00

Gnocchi di patate con gamberoni e tartufo nero

€ 25,00

Secondi piatti

Guancia di manzo al tartufo nero con...

Vellutata di patate al tartufo

€ 30,00

Petto d'anatra laccato al miele al tartufo nero...

Con risotto al tartufo (riso Vialone nano)

€ 35,00

Menu di degustazione enogastronomica

al tartufo

Degustazione di antipasti

*Fagottino in pasta fillo con ricotta di bufala, vellutata di zucca e
tartufo*

Tartare di filetto di manzo e olio al tartufo

Crostino di pan brioche con paté di anatra e tartufo

SERVITO CON: **VINO ROSSO : NEBBIOLO DELLE LANGHE — TRAVAGLINI - PIEMONTE**

Degustazione di primi

Spaghetti alla chitarra con ragù di filetto al coltello e tartufo

Carbonara al tartufo

SERVITO CON: **VINO ROSSO : MONTE GARBI — RIPASSO — TENUTA S. ANTONIO - VENETO**

Degustazione di secondi

Petto d'anatra laccato al miele tartufato e tartufo

Guancia di manzo al tartufo

SERVITO CON: **VINO ROSSO : BRUNELLO DI MONTALCINO CASANOVA DI NERI -
TOSCANA**

Dessert

Degustazione di dolci

SERVITO CON: **VINO PASSITO: RECIOTO — MASI - VENETO**

Euro 95,00 per persona, vini esclusi
Euro 120,00 per persona, vini inclusi

Acqua liscia, leggermente frizzante, frizzante

€ 3,80

Caffè

€ 3,00

Cappuccino

€ 3,50

Coca cola cl. 0,33

€ 3,50

Pane

€ 2.50
a persona