Marchese del Grillo
Ristorante . Enoteca . Charme hotel

Menu Ottobre 2026

Chef Giuliano Viaggi

Antipasti € 18

Battuta di manzetta, misticanza agli agrumi, maionese espressa, emulsioni vegetali e polvere di capperi

Zuppetta di calamaretti, erbette e castagne

Polpo affumicato, cipolla arrosto all' agro, rosti di patate e zucca

Eccellenza di salumi del territorio, focaccia calda e giardiniera

Primi piatti € 20

Pincinelle al ragú di scorfano, pesto d' erbette e limone

Tagliatelle al burro, quaglia brasata, trebbiano e topinambur

Risotto " San Massimo " cacio e pepe, piccione stufato
e jus di piccione al tartufo

Tortelli di coniglio al ragú di coniglio in salsa orientale,
arancia e whisky

Secondi piatti € 22

Cipolla fondente, pecorino e tartufo

Baccalá al vapore, vellutata di patate, spinaci e scalogno glassato

Faraona ripiena, bieta al salto e puré alla zucca

Filetto di vitellone, salsa al Porto, burro maître d' hotel
& chips di topinambur e patate

Contorno del giorno € 5

Marchese del Grillo
Ristorante . Enoteca . Charme hotel

Dessert € 10

Il Tiramizuc (Tiramisu' alla zucca)

Ananas arrostita, gelato alla vaniglia, caramello salato e basilico greco

Crostatina di ricotta e frutta fresca

Tartelletta ai 3 cioccolati Valrhona

Selezione di quattro formaggi de #ilcaciaro € 15

I menu degustazione,
esclusivamente per tutto il tavolo

Menu **"Decido io per tutti"** € 50 a persona
Menu di tre portate da comporre a Suo piacimento, scelga tra gli antipasti, i primi, i secondi ed i dolci delle nostre proposte.
L'unico requisito? Tutti i commensali mangiano lo stesso menu!

Menu **"A mano libera dello Chef"** € 80 a persona
Menu sartoriale di 6 portate persona, a intuito, fantasia e umore dello Chef

Coperto & Pane € 3

Acque minerali 0,750 € 3

A disposizione degli ospiti la carta degli allergeni.Utilizziamo prodotti freschi. Nel caso non fossero reperibili, o le stagionalita' non lo permettessero, potrebbero essere utilizzati prodotti congelati di alta qualita'.