

Menu Degustazione di Natale - Christmas Tasting Menus

*

Menu degustazione Pesce – Fish Tasting Menu

Degustazione di 3 antipasti – Degustation of 3 starters

Carpaccio di scampi con julienne di sedano e lime
Scampi carpaccio with a julienne of celery and lime

Carpaccio di orata con tartufo nero uncinato
Sea Bream carpaccio with uncinato black truffle

Carpaccio di gambero rosso con avocado
Red King Prawns carpaccio with avocado

Prima portata – Pasta course

Tagliolini con astice e pomodorini
Artisan tagliolini with lobster and cherry tomatoes

Seconda portata – Second course

Filetto di spigola in crosta di patate con julienne di asparagi
Sea bass fillet in a potato crust with asparagus julienne

Dolci fatti in casa – Homemade dessert

Cialda croccante al pistacchio, crema pasticcera e fragole
Crunchy puff pastry with pistachios, cream and strawberries

Euro 70,00 per persona (vini e bevande escluse)
70.00 euros per person (wine and beverage not included)

Menu Degustazione Carne – Meat Tasting Menu

Degustazione di 3 antipasti – Degustation of 3 starters

Carpaccio di filetto di manzo di alta qualità con tartufo nero fresco uncinato
Carpaccio of high quality beef fillet with fresh Black Truffle “uncinato”

Formaggi stagionati al tartufo nero con marmellate artigianali
Matured cheeses with black truffle and artisan jams

Carpaccio di anatra affumicata pere e miele
Carpaccio of smoked duck breast with pears and honey

Prima portata – Pasta course

Ravioli fatti in casa ripieni di ricotta e pecorino con carciofi croccanti e bacon
Homemade ravioli filled with ricotta and pecorino cheese with crispy artichokes and bacon

Seconda portata – Second Course

Filetto di manzo al tartufo nero fresco uncinato con puré di patate
Beef fillet with fresh black truffle “uncinato” with mashed potatoes

Dolci fatti in casa – Homemade dessert

Sfoglia croccante con crema chantilly e cioccolato fondente
Pastry with chantilly cream and dark chocolate

Euro 80,00 per persona (vini e bevande escluse)
80.00 euros per person (wine and beverage not included)

Menu Degustazione Vegetariano – Vegetarian Tasting Menu

Degustazione di 3 antipasti – Degustation of 3 starters

Carciofo alla Romana
Artichoke in Roman style

Asparagi grigliati con sesamo
Grilled asparagus with sesame seeds

Scarola ripassata con olive nere infornate
Endive cooked with garlic and hot pepper and black olives

Prima portata – Pasta course

Ravioli fatti in casa ripieni di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero fresco
uncinato
*Homemade ravioli filled with burrata cheese, parmigiano cream and fresh black truffle
“uncinato”*

Seconda portata – Second Course

Parmigiana di melanzane alla griglia in pasta fillo croccante
Crunchy dough filled with a delicate eggplant parmigiana

Dolci– Dessert

Fruttini gelato di Lancusi
Selection of natural fresh fruit sorbets

Euro 70,00 per persona (vini e bevande escluse)
70.00 euros per person (wine and beverage not included)