

Menu San Valentino

*

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
Sea Bream carpaccio with 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

€60,00 per persona (vini e bevande escluse)

€60.00 per person (wine and beverage not included)

E' disponibile una degustazione di tre vini bianchi e un vino da dessert al costo di €30,00 per persona

White wine pairing is available at the cost of €30.00

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
Carpaccio of high quality beef fillet with Black Truffle

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 con puré di patate
Beef fillet with black truffle with mashed potatoes

Dolci fatti in casa – Homemade dessert

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

€70,00 per persona (vini e bevande escluse)

€70.00 per person (wine and beverage not included)

E' disponibile una degustazione di tre vini rossi e un vino da dessert al costo di €30,00 per persona

Red wine pairing is available at the cost of €30.00 per person

Menu Degustazione Vegetariano – Vegetarian Tasting Menu

Degustazione di 3 antipasti – Degustation of 3 starters

Carciofo alla Romana
Artichoke in Roman style

Asparagi grigliati con semi di 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
Homemade ravioli filled with burrata cheese, parmigiano cream and black truffle

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

€55,00 per persona (vini e bevande escluse)

€55.00 per person (wine and beverage not included)

E' disponibile una degustazione di tre vini e un vino da dessert al costo di €30,00 per persona

Wine pairing is available at the cost of €30.00 per person