

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
Sea bream carpaccio with black truffle

Carpaccio di gambero rosso con avocado
Red king prawn 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 cotto in forno con carciofi romaneschi in riduzione e alla griglia e patate novelle
Sea bass fillet cooked in the oven with Roman artichoke sauce, grilled artichokes and baby potatoes

Dolci fatti in casa – Homemade dessert

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

€ 90,00 per persona (vini e bevande escluse)
€ 90,00 per person (wine and drinks 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
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 ripieni con carciofi di alta qualità, ricotta di bufala con vellutata di parmigiano
Ravioli filled with high quality artichokes, buffalo ricotta with parmigiano cream

Seconda portata – Second Course

Filetto di manzo al tartufo nero fresco con puré di patate e julienne di asparagi
Beef fillet with fresh black truffle, mashed potatoes and asparagus julienne

Dolci fatti in casa – Homemade dessert

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

€ 90,00 per persona (vini e bevande escluse)
€ 90,00 per person (wine and drinks 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 semi di sesamo
Grilled asparagus with sesame seeds

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

Prima portata – Pasta course

Ravioli fatti in casa ripieni di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero fresco
Homemade ravioli filled with burrata cheese, parmigiano cream and fresh 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

Tagliata di frutta esotica e di stagione e sorbetti artigianali
Sliced exotic and seasonal fruit with artisan sorbets

€ 90,00 per persona (vini e bevande escluse)
€ 90,00 per person (wine and drinks not included)