



☆ **Percorsi Degustazione** ≈  
Tasting Itinerary

🐟 **Menù Roma**

Panzanella, Primo della tradizione, Coratella di agnello,  
Crostata ricotta e visciole.

Panzanella, Main course of roman tradition, Roasted lamb entrails,  
Dark red cherry pie.

40

Abbinamento di 4 vini, Wine pairing  
30

**Menù all'italiana**

Parmigiana di melanzane, Fettuccine ai porcini, Baccalà alla mugnaia,  
Granita di pesche col vino, “Mocaccino”.

Eggplant parmigiana, Fettuccine with porcini mushrooms, Codfish in  
“mugnaia” way, Slush of peaches with wine, “Mocaccino”.

50

Abbinamento di 4 vini, Wine pairing  
30

🐟 **“Aqua”**

Crudo di ricciola, Insalata di mare, Tortelli burro e alici, Risotto scampi e  
cardoncelli, Tonno in foglia di vite, Granita di pesche col vino, Delizia al pistacchio

Raw amberjack, Sea salad, Tortelli with anchovies and butter, Risotto with prawns and  
cardoncelli, Tuna in grapeleaf, Slush of peaches with wine, Pistachio delight.

70

Abbinamento di 7 vini, Wine pairing  
50

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo.  
The tasting menù is meant for all the table's guests.

