



# ★ Percorsi Degustazione ≈

Tasting Itinerary

## Menù Roma


Carciofo alla romana. Porchetta con patate. “Ajo, ojo e peperoncino” con crumble di pane. Amatriciana.

Involtini alla romana. Crostata ricotta e visciole.

Roman artichokes, Pork and potatoes, “Ajo, ojo and chili” with bread crumbs. Amatriciana. Roman style roll. Sour red cherry pie with ricotta cheese.

Menù 40 €

Abbinamento di vini/Wine pairing 30 €




## Menù Primavera

Uovo in camicia e vignarola. Risotto allo zafferano, bufala e pepe affumicato. Fettuccine al ragù di lepore speziato. Carrè di agnello, asparagi e cipolline alla griglia. Fragole e limone. Tortino di carote e crema al latte.

Poached egg and vignarola. Risotto with saffron, bufala cheese and smoked pepper. Fettuccine with ragù of spicy hare. Lamb carrè, asparagus and grilled onions. Strawberries and lemon. Carrot pie and milk cream.

Menù 50 €

Abbinamento di vini/Wine pairing 40 €



## Menù Mare

Tartare di tonno rosso, salsa tzatziki, pomodoro e crackers. Seppia arrosto, fave e menta. Tortellone ripieno di scampi e ricotta con crema allo zafferano. Baccalà in oliocottura, hummus e insalatina di ceci. Fragole e limone. Cremoso al pistacchio.

Red tuna tartare, tzatziki sauce, tomatoes and crackers. Roasted cuttlefish, fava beans and mint. Tortellone filled with shrimps and ricotta cheese with saffron cream. Codfish in oliocottura, hummus and salad of chickpeas.

Strawberries and lemon. Pistachio creamy delight.

Menù 60 €

Abbinamento Vini/Wine Pairing 40 €



**Lo stesso menù degustazione si intende per tutto il tavolo**  
**The same tasting menù is meant for all the table's guests**

