

Menù Degustazione

6 PORTATE SCELTE DAL NOSTRO CHEF
SIX COURSES CHOSEN BY OUR CHEF

€ 120
P.P.

LA DEGUSTAZIONE È INTESA PER TUTTO IL TAVOLO
TASTING MENÙ IS FOR THE WHOLE TABLE

Antipasti - Appetizers

TONNO BALFEGÒ E PANZANELLA
BALFEGÒ TUNA AND PANZANELLA (1,3,4,7,8,9,12)

€ 28

GAZPACHO VERDE E LE SUE CONSISTENZE
GREEN GAZPACHO AND ITS TEXTURES (1,9)

€ 20

POLLO E PEPERONI
CHICKEN AND PEPPERS (1,3,8,9)

€ 26

FRITTURA DI PESCE DEL GIORNO CON TZATSIKI AL CAVIALE
FRIED FISH OF THE DAY WITH CAVIAR TZATSIKI (1,2,4,7,8)

€ 35

Primi Piatti - First Courses

FREGOLA, FRUTTI DI MARE E AGLIO NERO
FREGOLA, SEA FOOD AND BLACK GARLIC (1,4,6,7,9,10,12,14)

€ 32

TAGLIOLINI AL KING CRAB, LIME, CRÈME FRAÎCHE E ANETO
HOMEMADE TAGLIOLINI WITH KING CRAB, LIME, CRÈME FRAÎCHE AND DILL (1,2,3,7,9)

€ 40

RAVIOLI DI VIGNAROLA E RICOTTA DI BUFALA
HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH VIGNAROLA AND BUFFALO RICOTTA CHEESE (1,3,7,8,12)

€ 24

BOTTONE DI GUANCIA, SALVIA E PROSCIUTTO DI SPALLA
HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH VEAL CHEEK, SAGE AND HAM (1,3,7,8,9,12)

€ 28

Secondi Piatti - Main Courses

FARAONA ALLA CACCIATORA
GUINEA FOWL CACCIATORA STYLE (9)

€ 34

COTOLETTA DI MELANZANA, DATTERINO E FONDUTA DI PROVOLA
FRIED EGGPLANT, TOMATO AND PROVOLA CHEESE (1,3,7,9)

€ 28

POLPO FRITTO, BURRATA AL LIME E SALSA AGRODOLCE
CRISPY OCTOPUS, BURRATA CHEESE WITH LIME AND SWEET AND SOUR SAUCE (1,7,12,14)

€ 36

CORBA ROSSA, IL SUO FONDO E ASPARAGI ALLA GRIGLIA
CORBA ROSSA FISH, ITS DEMI-GLACE AND GRILLED ASPARAGUS (2,4,12,14)

€ 40

Contorni - Sides

PATATE INFORNATE AL PECORINO ROMANO
BAKED POTATOES WITH PECORINO CHEESE (7)

€ 12

CICORIA AGLIO, OLIO E PEPERONCINO
GARLIC, OLIVE OIL AND HOT PEPPER SAUTÈED CHICORY

€ 12

INSALATA DI TACCOLE E CANNELLINI
SNOW PEAS AND BEAN SALAD

€ 15

Dessert

TIRAMISÙ HIRES
HIRES TIRAMISÙ (1,3,7)

€ 15

CHEESECAKE, FRUTTI DI BOSCO E RAPA ROSSA
CHEESECAKE, WILDBERRIES AND RED TURNIP (1,7,8)

€ 15

TARTELLETTA ALLE MELE E CARAMELLO SALATO
APPLE AND SALTED CARAMEL TARTLET (1,3,7)

€ 15

BANANA SPLIT
BANANA SPLIT (1,3,7,8)

€ 15

CIOCCOLATO, RUM E TABACCO
CHOCOLATE, RUM AND TOBACCO (3,8)

€ 15

SELEZIONE DI FRUTTA
FRUIT SELECTION

€ 20

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI
ITALIAN CHEESE SELECTION (1,3,7,8)

€ 20

ALLERGENI/ALLERGENS 1 GLUTINE/CEREALI - GLUTEN /CEREALS 2 CROSTACEI - CRUSTACEANS 3 UOVA - EGG 4 PESCE - FISH 5 ARACHIDI - PEANUT 6 SOIA - SOY 7 LATTE/LATTOSIO - MILK/LACTOSE 8 FRUTTA A GUSCIO - TREE NUTS 9 SEDANO - CELERY 10 SENAPE - MUSTARD 11 SESAMO - SESAME 12 SOLFITI IN CONCENTRAZIONE > A 10MG/KG - SULPHITES > 10MG/KG 13 LUPINI - LUPIN 14 MOLLUSCHI - MOLLUSCS. (I NOSTRI PIATTI DI CARNE E DI PESCE SONO SOTTOPOSTI A BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/2004 ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3 - ALL OUR MEAT AND FISH PRODUCTS HAVE BEEN SUBMITTED TO A PRECLEANING TREATMENT IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3).