
MENU A LA CARTE

ENTREE

Polentina con Fonduta al Tartufo
€ 6,50

Zeppoline di Baccalà su Mostarda
di Agrumi e Ciliegie
€ 6,50

Crostone di Pane di Lariano con Mozzarella
di Bufala, Funghi Porcini e Guanciale
€ 6,50

Tartare di Filetto di Manzo
€ 8,50

PRIMI PIATTI

“Gnappe” al Ragù di Jamon Iberico
de Bellota e Friggitelli
€ 10,00

Tortelli al Cacio di Morolo con Fiori di Broccolo
Romano e Sfrizzoli di Guanciale
€ 10,00

Spaghetti del Pastificio Mancini” Ajo & Ojo”,
Pecorino Gavoi e Bottarga di Tonno
€ 12,00

Risotto con Polpa di Granchio Reale
e Chips di Carciofo al Profumo di Agrumi
€ 12,00

Si Eseguono Piatti della Tradizione Romana
€ 8,00 - 9,00

SECONDI PIATTI

Tagliata di Manzo con Misticanza di Verdure

€. 18,00

Filetto di Maiale ai 5 Pepi su Cipollotto Novello
Glassato al Balsamico

€. 15,00

Gambero Rosso Lardellato su Vellutata di Ceci
e Castagne Marroni al Profumo di Rosmarino

€. 14,00

Trancio di Ricciola Scottata ai Ferri
con Puntarelle Croccanti

€. 14,00

CONTORNI

Patate al Forno

€. 3,50

Puntarelle alla Romana

€. 5,50

Verdure in Foglia all'Agro e Ripassate

€. 4,50

Piramide di Verdure Grigliate

€. 6,00

DESSERT

Cappuccino di Mascarpone al Caffè d'Orzo
con Frollini al Cuore di Cioccolato Fondente

€. 6,50

Cheesecake al Mandarino
su Cialda di Amaretto di Sassello

€. 6,50

Mousse al Cioccolato Bianco con Marroni Glassati
e Gocce di Meringhe

€. 6,50

Tagliata di Frutta

€. 6,50
