

Menù Degustazione Romano – Roman Tasting Menu

€33,00 Per Persona - €33,00 Per Person

PRIMO PIATTO – FIRST COURSE

Bombolotti all'Amatriciana con Guanciale del Norcino Cecchini

Bombolotti Pasta with Amatriciana Sauce

SECONDO PIATTO – MAIN COURSE

Saltimbocca di Vitella alla Romana con Verdure di Stagione

Roman Style Veal Cutlet, Garnished with Parma Ham and Sage, with Seasonal Vegetables

DELIZIA DEL PASTICCIERE - DESSERT

Tiramisù

Acqua e Caffè Inclusi

Water and Coffee Included



In Giro Per L'Italia – Around Italy

€50,00 Per Persona - €50,00 Per Person

ANTIPASTO - STARTER

Selezione di salumi, Caciotte Dop e Pecorini dal Lazio e dalla Toscana

Selection of Cured Meats and Small Caciotta Cheeses from Latium and Tuscany

ASSAGGIO DI PRIMI – FIRST COURSES TASTING

Tonnarelli all'Uovo con Pesto di Basilico Fresco (Liguria)

Egg Tonnarelli with Fresh Basil Pesto (Liguria)

Fettuccine Ruvide Al Ragù Classico e Parmigiano Reggiano 36 Mesi Da Vacche Rosse (Emilia Romagna)

Fettuccine With Classic Ragù And 36 Month Old Parmigiano Reggiano (Emilia Romagna)

SECONDO – MAIN COURSE

Degustazione Di Polpette In Umido Al Pomodoro (Campania)

Tasting of Meatballs in Tomato Stew (Campania)

DOLCE – DESSERT

Seadas Con Miele Di Corbezzolo (Sardegna)

Seadas With Strawberry Tree Honey (Sardinia)

Acqua e Caffè Inclusi

Water and Coffee Included



Taste the Chef

€50,00 Per Persona - €50,00 Per Person

Lasciati sorprendere dalle creazioni uniche del nostro Chef Giuseppe Mulargia per una serata indimenticabile.

Il Taste the Chef è un'esperienza gastronomica raffinata, dedicata alla cucina locale di pesce ed include una selezione di antipasti di mare e primi piatti ideati dal nostro Chef, accompagnati da dessert fatti in casa e caffè.

Be amazed by the unique creations of our Chef Giuseppe Mulargia for an unforgettable evening.

Taste the Chef is a refined gastronomic experience, dedicated to local seafood cuisine, and includes a selection of seafood appetizers and first courses crafted by our Chef, complemented by homemade desserts and coffee.



MENU DI ESEMPIO – SAMPLE MENU

Può variare in base alle stagioni – *It may vary according to the season*

Caprese Con Salmone Affumicato E Maionese Al Pomodoro

Caprese With Smoked Salmon And Tomato Mayonnaise

Carpaccio Di Spigola, Arancio, Olive Taggiasche Disidratate

Carpaccio Of Sea Bass, Orange, Dehydrated Taggiasca Olives

Insalata Tiepida Di Calamaro E Verdure Croccanti Al Basilico

Warm Squid Salad And Crunchy Vegetables With Basil

Calamaro Ripieno, Cicoria Di Campo In Doppia Consistenza E Pomodoro Secco

Stuffed Squid, Double Consistency Wild Chicory And Dried Tomato

Trancio Di Spigola Alla "Romana" Con Salvia E Prosciutto

"Roman" Style Sea Bass Slice With Sage And Ham

Polpo Rosticiato Con Patate Soffici Al Rosmarino

Roasted Octopus With Soft Rosemary Potatoes

Spaghetto Alla Chitarra Con Lupini Di Mare E Perle Di Limone

Spaghetti Alla Chitarra With Sea Lupins And Lemon Pearls

Tartelletta Con Crema Pasticcera Alla Vaniglia, Frutta Fresca E Mentuccia

Tartlet With Vanilla Custard, Fresh Fruit And Mint

Acqua E Caffè Inclusi

Water And Coffee Included

