

# Menù di Mare

PONTE SISTO

CEVÏCE DI RICCIOLA DEL TIRRENO E COCKTAIL DI GAMBERETTI  
IN SALSA TARTARA E LATTUGA ROMANA

COMBINATION OF WILD TUNA MARINATED CUBESØ SHRIMP  
COCKTAIL WITH TARTARE SAUCE AND ROMAN LETTUCE

RISOTTINO ARBORIO CON ASTICE E CHAMPAGNE  
AL PROFUMO DI TRE PEPI

"RISOTTO" WITH LOBSTER, CHAMPAGNE  
AND MIX OF PEPPERCORNS

GAMBERONI SGUSCIATI AL SAPORE DI COGNAC CON  
CAVOLETTI DI BRUXELLES ED INSALATINA DI CAMPO

TIGER PRAWNS IN COGNAC SAUCE WITH BELGIAN LITTLE  
CABBAGE AND FRESH SALAD

CREMOSA AL LIMONE CON RIDUZIONE DI FRUTTI DI BOSCO

LEMON AND MIXED BERRIES CAKE

CAFFÈ-COFFEE, AMARO, ACQUA-WATER  
FLUTE DI PROSECCO

€ 65,00

# Menù Romanesco e di Terra

PONTE SISTO

INVOLTINI DI PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI TAGLIATO A MANO,  
CAPRINO E PORCINI, SERVITI CON SFORNATO DI PATATE AL TARTUFO NERO.

24 MOUNTHS AGED PARMA HAM ROLLS RILLED WITH GOAT FRESH CHEESE  
AND BOLETUS MUSHROOMS SERVED WITH A POTATO FLAN AND BLACK TRUFFLE

RAVIOLI FATTI IN CASA AL BRASATO DI GUANCIA DI VITELLA CONDITI  
CON ERBETTE E BURRO CHIARIFICATO

HOME MAME RAVIOLI WITH VEAL, AROMATIC HERBS, BUTTER  
AND PARMESAN CHEESE

FILETTO DI MANZO DANESE IN CROSTA DI PANE CON SPECK E SEMI  
DI SESAMO CONTORNO DI SCAROLA ALLA NAPOLETANA

BEEF TENDERLOIN IN A BREAD, SESAME AND SMOKED HAM CRUST  
SERVED WITH BOILED VEGETABLES

CASARECCIA DI RICOTTA E PISTACCHIO SICILIANO

PISTACHIO AND RICOTTA CHEESE HOME MADE CAKE

CAFFÈ-COFFEE, AMARO, ACQUA-WATER  
FLUTE DI PROSECCO

€ 60,00