

Menù di Mare

PONTE SISTO

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

COMBINATION OF WILD TUNA MARINATED CUBESò 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 SFORMATO 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

HOMEMADE RAVIOLI WITH VEAL, AROMATIC HERBS, BUTTER
AND PARMESAN CHEESE

FILETTO DI MANZO DANESI 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