

Menu

Antipasti

Carciofo alla Romana con Burratina d'Andria, Pesto di Pomodori Secchi e Spicchi di Carciofo Fritto

Primi

Fettuccina con Ragù Bianco di Cervo al Finocchietto Selvatico

Risotto al Taleggio con Crumble di Castagne e riduzione al Barolo

Secondi

Petto d'Anatra su Crema di Topinanbur ed Arancia al Finocchietto

Dolci

Pandorino al Tiramisù

Bevande Incluse

Acqua, Caffè

Morellino di Scansano "Motta"

Prosecco di Benvenuto

100 a Persona

Prenotazione obbligatoria.



Menu

Starter

Roman Artichokes with Burrata cheese, Dry Tomatoes Pesto and Fried Artichokes

First Dishes

Fettuccine with White Ragout of deer and Wild Fennel

Rice with Taleggio cheese, chestnut crumble and Barolo reduction

Main Course

Duck Breast on mashed Topinambur and Orange sauce

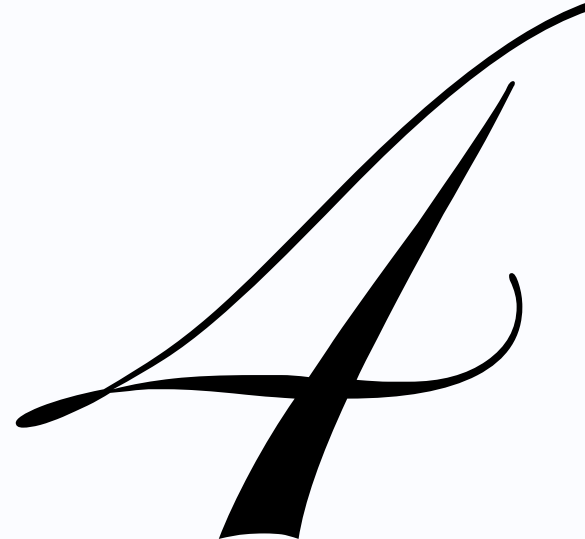
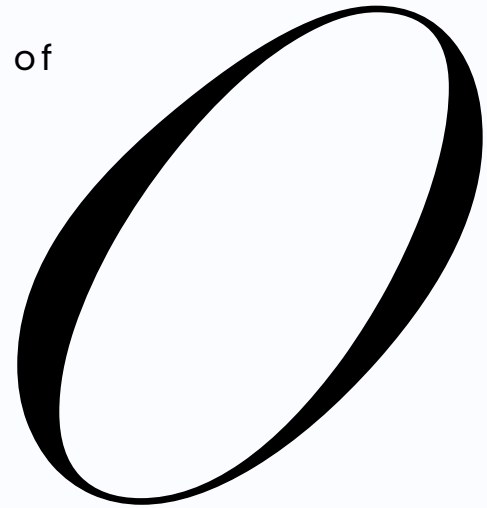
Dessert

Special Night Tiramisù

Drinks Included

Water, Coffe
Red Wine : Morellino di Scansano "Motta"
Welcome Prosecco

100,00 each Person



Menù

Antipasti

Bocconcini di Rana
Pescatrice su Humus di
Ceci e Cavolo Nero

Primi

Fettuccina al Ragù d'Astice con
Melograno e Mnetuccia Romana

Ravioli ripieno di Cernia al
Fumetto

Secondi

Spigola al Forno con Purea di
Zucca e Salicornia

Dolci

Pandorino al Tiramisù

Bevande Incluse

Acqua, Caffè
Ribolla Gialla "Braidot"
Prosecco di Benvenuto

120 a Persona

Prenotazione obbligatoria.



Menu

Starter

Fried monkfish on chickpea humus and black cabbage

First Dishes

Fettuccine with Lobster Ragout, Pomegranate and Roman Mint

Ravioli stuffed with red fish and fish sauce

Main Course

Baked Sea Bass with Pumpkin Puree and Salicornia

Dessert

Special "Night" Tiramisù

Drinks Included

Water, Coffe

White Wine: Ribolla Gialla "Braidot"

Welcome Prosecco

120,00 each Person

