

San Valentino 2023 – S. Valentine's Day 2023

Menu degustazione carne - Meat tasting Menu

Antipasti - Appetizer

Purea di patate al tartufo nero con uovo pochè in crosta di panko e cialda croccante
Black truffle mashed potatoes with crispy organic poached egg and crunchy crouton

Degustazione di 3 antipasti - Degustation of 3 appetizers

Carpaccio di filetto di manzo di alta qualità con tartufo nero estivo
Formaggi stagionati al tartufo nero con marmellate artigianali
Carpaccio di anatra affumicata con pere e miele di acacia

High quality beef fillet carpaccio with black truffle and lime fruit
Matured cheeses with black truffle and artisan jams
Smoked duck carpaccio with pears and honey

Prima Portata – First Course

Ravioli ripieni con carciofi di alta qualità, ricotta di bufala e vellutata di parmigiano
Ravioli filled with high quality artichokes, buffalo ricotta cheese and parmigiano cream

Seconda Portata – Second Course

Tagliata di filetto di manzo al tartufo nero con julienne di asparagi
Beef fillet sliced with black truffle and asparagus julienne

Dolci fatti in casa – Homemade dessert

Sfoglie croccanti con crema chantilly e cioccolato fondente
Puff pastry with chantilly cream and dark chocolate

€ 75,00 p.p. (vini e bevande esclusi) – € 75.00 p.p. (wine and drinks not included)

San Valentino 2023 – S. Valentine's Day 2023

Menu degustazione pesce - Fish tasting Menu

Antipasti - Appetizer

Degustazione di tartare di tonno con mango, semi di sesamo e basilico
Degustation of tuna tartare with mango fruit, sesame seeds and basil

Degustazione di 3 antipasti - Degustation of 3 appetizers

Carpaccio di spigola con tartufo nero e lime

Carpaccio di gambero rosso con avocado

Carpaccio di scampi con ravanella e sedano

Sea bass carpaccio with black truffle and lime fruit

Red king prawn carpaccio with avocado

Scampi carpaccio with radish and celery

Prima Portata – First Course

Tagliolini con astice e pomodorini

Artisan tagliolini with lobster and cherry tomatoes

Seconda Portata – Second Course

Filetto di spigola al forno con carciofi in riduzione e alla griglia

Sea bass fillet cooked in the oven with artichoke sauce and grilled artichokes

Dolci fatti in casa – Homemade dessert

Cialda croccante al pistacchio con crema e fragole

Crunchy pastry with pistachios, cream and strawberries

€ 75,00 p.p. (vini e bevande esclusi) – € 75,00 p.p. (wine and drinks not included)

San Valentino 2023 – S. Valentine’s Day 2023

Menu degustazione vegetariano - Vegetarian tasting Menu

Antipasti - Appetizer

Purea di patate al tartufo nero con uovo pochè in crosta di panko e cialda croccante
Black truffle mashed potatoes with crispy organic poached egg and crunchy crouton

Degustazione di 3 antipasti - Degustation of 3 appetizers

Carciofo alla Romana
Broccoletti ripassati con olio extravergine e peperoncino
Scarola ripassata con olive nere infornate

Artichoke in Roman style
Turnip greens cooked with evo oil and hot pepper
Endive cooked with hot pepper and black olives

Prima Portata – First Course

I nostri ravioli ripieni di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero
Homemade ravioli filled with burrata cheese with parmigiano cream and black truffle

Seconda Portata – Second Course

Parmigiana di melanzane alla griglia in pasta fillo croccante
Crunchy dough filled with a delicate eggplant parmigiana

Dolci fatti in casa – Homemade dessert

Tagliata di frutta esotica e stagionale e sorbetti di frutta fresca
Mix of sliced seasonal and exotic fruit and fresh fruit sorbets

€ 75,00 p.p. (vini e bevande esclusi) – € 75,00 p.p. (wine and drinks not included)