

MENU DEGUSTAZIONE 4 PORTATE PESCE / 4 COURSE TASTING MENU FISH € 75,00

Branzino al vapore in manto di lattuga di mare , spuma olandese agli agrumi, tartare di branzino con cetrioli al gin e crocchetta di polipo alla luciana (1,3,4,7,10)
Steamed sea bass with sea lettuce, Dutch citrus foam, sea bass tartare with gin cucumbers and Luciana-style octopus croquette (1,3,4,7,10)

Ravioli alla mediterranea leggermente affumicati e profumati al lime con ristretto di crostacei e molluschi (1,2,3,7,9,14)
Lightly smoked and lime-flavored Mediterranean ravioli with seafood stew (1,2,3,7,9,14)

Filetto di tonno pinna gialla con pistacchio, Salsa tonnata e verdure autunnali ripassate(1,4,7,8,9,11)
Yellow fin tuna fillet with pistachio, tuna sauce and sautéed vegetables (1,4,7,8,9,11)

Cheese cake scomposta con lamponi, polvere di cioccolato bianco e sorbetto passion fruit(1,5,7,8)
Decomposed cheese with raspberries, white chocolate powder and passion fruit sorbet (1,5,7,8)

MENU DEGUSTAZIONE 4 PORTATE CARNE / 4 COURSE TASTING MENU MEAT. € 75,00

Uovo pochè con spuma alla carbonara, polvere di olio extra vergine di oliva, giardino di verdure e terra di olive nere(1,3,7)
Poached egg with carbonara foam, extra virgin olive oil powder, vegetable garden and black olive soil (1,3,7)

Panzerotti alla guancia di vitello brasata con gorgonzola dolce e cime di rapa(1,5,7,8,9)
Braised veal cheek panzerotti with sweet gorgonzola and turnip tops (1,5,7,8,9)

Vitello in tre cotture con crema fondente al cavolfiore e gateaux di patate ai funghi(1,3,5,6,7,9,10,11)
Three-cooked veal with cauliflower cream and potato gateaux with mushrooms(1,3,5,6,7,9,10,11)

Rocher al cioccolato al latte e mango, crema di ricotta con semifreddo al pistacchio(1,3,5,7,8)
Rocher with milk chocolate and mango, ricotta cream with pistachio parfait(1,3,5,7,8)

DEGUSTAZIONE DELLA TRADIZIONE / TRADITIONAL FOOD TASTING. € 65,00

Composizione di salumi e formaggi del territorio (1,7,8)
Composition of local cured meats and cheeses (1,7,8)

Tonnarelli alla carbonara con riccioli di guanciale e scaglie di parmigiano (1,3,7)
Tonnarelli alla carbonara with puffed quinoa, cherry tomatoes and burrata(1,3,7)

La mia versione di saltimbocca alla romana con culatello di zibello e estratto di salvia(1,7,9)
My version of Roman saltimbocca with zibello culatello and sage extract(1,7,9)

Tiramisù espresso con banana caramellata e gelato al caffè (1,3,7)
Espresso tiramisu with caramelized banana and coffee ice cream(1,3,7)

GRAN DEGUSTAZIONE 7 PORTATE / GRAND TASTING 7 COURSES € 90,00

Una vera e propria escursione tra le specialità del piccolo mondo a descrizione dello chef.

2 assaggi d'antipasto, 2 assaggi di primo, 2 assaggi di secondo e un Dessert scelti, presentati ed abbinati dal nostro chef Fabio Mancuso (Nazionale Italiana Cuochi - F.I.C.)

A real excursion among the specialties of the Piccolo Mondo as described by the chef.

2 starter tastings, 2 first course tastings, 2 second course tastings and a dessert chosen, presented and paired by our chef Fabio Mancuso (National Italian Chefs - F.I.C.)