



Menù di degustazione

Menu di degustazione enogastronomica di terra

Degustazione di antipasti

Fiore di zucca con ricotta e funghi chiodini
Involtino di pasta fillo con prosciutto, asparagi e burrata
Tartare di filetto di manzo con maionese agli asparagi

Servito con vino rosato: Scaia - Tenuta S. Antonio - Veneto

Degustazione di primi

Ravioli ripieni al cacio e pepe, asparagi e pecorino
Tonnarelli con filetto, funghi e pecorino

Servito con vino rosso : Rosso di Montefalco – Tenuta Alzatura - Umbria

Degustazione di secondi

Guancia di manzo al forno
Stinco di maialino al forno

Servito con vino rosso : Rosso di Montalcino – Tenuta San Giorgio – Toscana

Dessert

Tiramisù espresso

Servito con vino passito: Vin Santo – Castelgreve - Toscana

Euro 69,00 per persona vini esclusi

Euro 95,00 per persona vini inclusi



Menu di degustazione enogastronomica di mare

Degustazione di antipasti

Polpo verace scottato
Salmone affumicato in casa e verdure confit
Fritto di baccalà

Servito con vino bianco : Langhe bianco – Angelo Negro - Piemonte

Degustazione di primi

Ravioli all'uovo con ripieno di salmone e burrata
Vermicelli con il polpo

Servito con vino rosato: Scaia - Tenuta S. Antonio - Veneto

Degustazione di secondi

Filetto di spigola con funghi chiodini in crosta di zucchine
Pescato del giorno in crosta di patate e spinaci risaltati

Servito con vino bianco : Chardonnay Teresa Manara - Cantele - Puglia

Dessert

Cheesecake con miele e noci

Servito con vino passito: Ramandolo - Dario Coos - Friuli

Euro 69,00 per persona vini esclusi

Euro 95,00 per persona vini inclusi

Menu di degustazione enogastronomica Romano

Degustazione di antipasti

Fiore di zucca in pastella con ricotta e basilico
Involtino di pasta fillo con prosciutto, asparagi e burrata
Praline di baccalà su passatina di fagioli e rosmarino

Servito con vino rosso: Massitium - cesanese del Piglio D.O.C.G. - Pileum - Lazio

Degustazione di primi

Carbonara al "cubo": degustazione di tre diverse carbonare: classica con guanciale di Campocatino, quella ai funghi di stagione e quella al tartufo nero.

Servito con vino rosso : Merlot Linea Storica - Casale Mattia - Lazio

Degustazione di secondi

Agnello ripieno
Il baccalà infornato

Servito con vino rosso : Hermes Rosso - Omina Romana - Lazio

Dessert

Tortino soffice con pasta reale e amarene

Servito con vino passito: Capitolium - Tenuta Sant'Andrea - Lazio

Euro 69,00 per pax vino escluso
Euro 95,00 per pax vino incluso

Menu di degustazione al tartufo

il presente menu degustazione può essere servito al tartufo nero o bianco

Degustazione di antipasti

Burrata alici e tartufo
Tartare di filetto di manzo e olio al tartufo
Fiore di zucca al tartufo

Servito con vino rosso : Primitivo - Cantele - Puglia

Degustazione di primi

Tonnarelli con burro, parmigiano e tartufo
Carbonara al tartufo

Servito con: vino rosso : Langhe Nebbiolo – Angelo Negro - Piemonte

Degustazione di secondi

Maialino al forno con fonduta cacio e pepe e tartufo
Guancia di manzo al tartufo

Servito con: vino rosso : Amarone della Valpolicella - Tenuta S. Antonio - Veneto

Dessert

Degustazione di dolci

Servito con vino passito: Recioto – Domini Veneti - Veneto

Tartufo nero

Euro 95,00 per persona vini esclusi
Euro 149,00 per vini inclusi

Tartufo bianco

Euro 185,00 per persona vini esclusi
Euro 210,00 per persona vini inclusi

