



I menu di degustazione

Percorsi enogastronomici



## 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: Aka – Produttori di Manduria - Puglia*

### Degustazione di primi

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

*Servito con vino rosso : Rosso di Montalcino – Altesino - Toscana*

### Degustazione di secondi

Guancia di manzo al forno  
Stinco di maialino al forno

*Servito con vino rosso : Valpolicella Superiore Ripasso – Domini Veneti – Veneto*

### Dessert

Tiramisù espresso

*Servito con vino passito: Vin Santo – Castelgreve - Toscana*

*Euro 79,00 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, pomodorini e pecorino romano

*Servito con vino rosato: Aka – Produttori di Manduria - Puglia*

### Degustazione di secondi

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

*Servito con vino bianco : Hermes Diactoros II- Omina Romana - Lazio*

### Dessert

Cheesecake con miele e noci

*Servito con vino passito: Ramandolo - Dario Coos - Friuli*

*Euro 79,00 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 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, ai funghi di stagione e al tartufo nero.

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

### Degustazione di secondi

Agnello ripieno  
Il baccalà infornato

*Servito con vino rosso : Baccarossa – Poggio le Volpi - Lazio*

### Dessert

Tortino soffice con pasta reale e amarene

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

*Euro 79,00 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 ricotta e tartufo**

*Servito con vino rosso : Neama – Produttori di Manduria - 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 125,00 per vini inclusi*

#### **Tartufo bianco**

*Euro 185,00 per persona vini esclusi*

*Euro 215,00 per persona vini inclusi*