

PERCORSO GASTRONOMICO LAZIALE



CREPPELLINE DI BACCALÀ DORATO CON UVA SULTANINA
SU CREMA DI CACIO E PEPE

GNOCCHI ALLA ROMANA SU COULIS DI POMODORO,
CROCCANTE DI GUANCIALE E SPUMA DI PECORINO

TORTINO DI CODA ALLA VACCINARA
SU CREMA DI SEDANO E POMODORO

PERE ALLO SCIROPPO DI VINO ROSSO
CON CRUMBLE ALLE MANDORLE E SALSA ALLA VANIGLIA

TOZZETTI ALLE MANDORLE E CIOCCOLATO
CON VIN SANTO APHRODISIUM

VINI

VIOGNIER ÔMINA ROMANA
CESANESE DEL FIGLIO CORTE DEI PAPI

€ 80,00

PER PERSONA, VINI ESCLUSI

€ 110,00

PER PERSONA, VINI IN DEGUSTAZIONE