



# MENU DEGUSTAZIONE

FINO ALLE ORE 22:00

TAVOLOZZA VEGETARIANA PRIMAVERILE  
CON CREMA DI PATATE AL TARTUFO

ROSSO D'UOVO MARINATO, CREMA DI PARMIGIANO STRAVECCHIO  
GOCCE DI CESANESE RISTRETTO

GNOCCHETTI DI OLIVE SU CARPACCIO DI PESCE SPADA  
E PASSATINA DI PISELLI NOVELLI

FRITTO DI PESCE E ORTAGGI CON BACCALÀ IN TEMPURA  
AL NERO DI SEPIA IN CORNUCOPIA CROCCANTE

CARRÈ DI MAIALINO ALLE ORTICHE  
CON PATATE NOVELLE I.G.P. DEL FUCINO

MILLEFROLLE CON GANACHE AL LIME, LAMPONI E PISTACCHI

## VINI

RIESLING "MONTIGGL" SAN MICHELE APPIANO  
(RIESLING 100%)

CHARDONNAY OMINA ROMANA  
(CHARDONNAY 100%)

SABBIE DELL'ETNA FIRRIATO  
(NERELLO CAPPUCCIO 20%, NERELLO MASCALESE 80%)

MOSCATO LA GATTA TERRE DA VINO  
(100% MOSCATO BIANCO)

€ 120,00

PER PERSONA, VINI ESCLUSI

€ 160,00

PER PERSONA, VINI IN DEGUSTAZIONE