

Percorso laziale
Regional Traditional Menu

Coda alla vaccinara in croccante di pane dorato e fritto
con salsa di pomodoro e sedano
*Oxtail "Vaccinara" stile in crispy golden bread
with Tomato and celery sauce*



Gnocchi di semola tradizionali su crema cacio e pepe e guanciale
*Traditional semolina dumplings on pecorino cheese & black peppers cream
with pork cheek*



Costolette di abbacchio impanate con appassito di cipolla dorata
all'aceto, patate e crema di cicoria
*Breaded lamb chops with withered onion caramelized in vinegar,
potatoes and chicory cream*



Ricotta e visciole, crumble alle nocciole
Ricotta cheese and sour cherries, hazelnut crumble



Petits fours ai pinoli
Petits fours with pine nuts



Vini
Wines

Tellenae Manfredi Stramacci (100% Malvasia)
Cesanese del Piglio Rospiglioso (100% Cesanese di Affile)
Passirò "Famiglia Cotarella" (100% Roscetto)

€ 80 bevande escluse/*beverage excluded*

€ 110 bevande incluse/*beverage included*

Al solo fine di garantire la massima qualità delle materie prime impiegate, viene utilizzata la tecnica dell'abbattimento rapido di temperatura.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto al trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento CE n.853/2004.

To ensure the highest quality of all raw materials used, the blast chilling technique is applied. Seafood intended to be consumed raw is submitted to the treatment of pre-cleaning in accordance with the requirements of EC Regulation 853/2004.