

.....POI LA CARNE

preparandosi con l'entrèe

Lombatina di Coniglio Brasata con la sua Salsa e Mantecato di Piselli € 8.00

Loin of Rabbit Braised with its sauce and Creamed Peas

Rosette di Cinghialino con crema di Patate e Cipollotti Marinati alla Lavanda € 10.00

Wild Boar slice with Creamed potatoes and Little Onions Marinated in Lavander

assicurandosi il primo piatto

Spaghetto Classico con Pomodoro S. Marzano e Stracciatella di Burrata € 7.00

Spaghetti pasta with S. Marzano Tomatoes and "Burrata" cheese

Risotto con Crema di Broccolo Romanesco e riduzione alla Senape € 7.00

Risotto with cream of Roman Broccoli and with Mustard reduction

saziandosi con il secondo

Filetto di Cavallo alla Griglia con Patate Ratta al Forno € 17.00

Grilled Horse Fillet with Baked mignon Potatoes

Tartare di Manzo con Pomodorini Pachino Confit e Olive di Tannaia € 17.00

.....Dulcis in fundo semper

Trilogia di Dolci dello Chef

€ 5.00

Sweets Trilogy of Chef de Cuisine

*** Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o dopo la nostra lavorazione**

Some products may be frozen on the origin or after our work