

Menu di degustazione enogastronomica di terra

Degustazione di antipasti

Fiore di zucca con ricotta di bufala e funghi chiodini

Caprese di burrata con pesto al basilico

Tartare di filetto di manzo

SERVITO CON: **VINO ROSÈ : ROSATO – CASTELLO DI AMA - TOSCANA**

Degustazione di primi

Maltagliati con ragù di coniglio e pesto

Tonnarelli al filetto, Cacio Magno e funghi

SERVITO CON: **VINO ROSSO : NEBBIOLO DELLE LANGHE – ELIO GRASSO - PIEMONTE**

Degustazione di secondi

Guancia di vitello servita con bavarese al pecorino

Tenero di maialino al forno con zucchine trifolate

SERVITO CON: **VINO ROSSO : IL CHIUSO – CASTELLO DI AMA - TOSCANA**

Dessert

Tiramisù espresso

SERVITO CON: **VINO PASSITO: SANTO SPIRITO - MARCHESI FRESCOBALDI - TOSCANA**

Euro 65,00 per persona vini esclusi

Euro 79,00 per persona vini inclusi

Menu di degustazione enogastronomica mare

Degustazione di antipasti

Carpaccio di spigola

Salmonè affumicato in casa, riso Venere e mousse

Fritturina di calamaretti, flan spinaci

SERVITO CON: **VINO BIANCO : CHARDONNAY - INAMA - VENETO**

Degustazione di primi

Tonnarelli all'astice, zucchine pachino e basilico

Maltagliati al basilico, salmonè fumè e burrata

SERVITO CON: **VINO ROSÈ : ROSATO — CASTELLO DI AMA - TOSCANA**

Degustazione di secondi

Filetto di spigola ai funghi chiodini in crosta di zucchine

Pescato del giorno in crosta di patate e spinaci risaltati

SERVITO CON: **VINO BIANCO : SAUVIGNON — INAMA - VENETO**

Dessert

Degustazione di creme brulles

SERVITO CON: **VINO PASSITO: RAMANDOLO - DARIO COOS - FRIULI**

Euro 65,00 per persona vini esclusi

Euro 79,00 per persona vini inclusi

Menu di degustazione enogastronomica Romano

Degustazione di antipasti

Fiore di zucca in pastella con ricotta di bufala e basilico

Involentino di pasta fillo con crudo e burrata di bufala

Formaggi e salumi laziali

SERVITO CON: **VINO ROSSO: ARCATURA - CINCINNATO - LAZIO**

Degustazione di primi

Carbonara al "cubo": degustazione di tre diverse carbonare:

classica con guanciale stagionato nelle nostre cantine,

parmigiano reggiano, pecorino e uovo; quella ai funghi di

stagione e quella al tartufo nero.

SERVITO CON: **VINO ROSSO : NASYR — TENUTA LE QUINTE - LAZIO**

Degustazione di secondi

Il "nostro" saltimbocca

Coniglio ripieno

SERVITO CON: **VINO ROSSO : MERLOT LINEA STORICA— CASALE MATTIA - LAZIO**

Dessert

Tortino soffice con pasta reale e amarene

SERVITO CON: **VINO PASSITO: CAPITOLIUM — TENUTA SANT'ANDREA - LAZIO**

Euro 65,00 per pax vino escluso

Euro 79,00 per pax vino incluso

Menu di degustazione enogastronomica

al tartufo

Degustazione di antipasti

Fagottino in pasta fillo con ricotta di bufala e tartufo

Tartare di filetto di manzo al tartufo

Selezione di formaggi con vellutata e miele al tartufo

SERVITO CON: **VINO ROSSO : NEBBIOLO DELLE LANGHE – ELIO GRASSO**

Degustazione di primi

Spaghetti alla chitarra con ragù di filetto al coltello e tartufo

Carbonara al tartufo

SERVITO CON: **VINO ROSSO : RUIT HORAE – CACCIA AL PIANO**

Degustazione di secondi

Filetto di manzo al tartufo

Guancia di vitello al tartufo

SERVITO CON: **VINO ROSSO : BRUNELLO DI MONTALCINO
CASANOVA DI NERI**

Dessert

Degustazione di dolci

SERVITO CON: **VINO PASSITO: ALEATICO - MARCHESI ANTINORI**

Euro 95,00 per persona, vini esclusi (tartufo bianco 160,00)

Euro 120,00 per persona, vini inclusi (tartufo bianco 190,00)