

Menu di degustazione enogastronomica di terra

Degustazione di antipasti

Fiore di zucca con ricotta di bufala e funghi chiodini
Involtino di pasta fillo con prosciutto e burrata di bufala
Tartare di filetto di manzo con maionese agli asparagi

Servito con Vino Rosè : **Scaia - Rosato – Tenuta S. Antonio - Veneto**

Degustazione di primi

Ravioli ripieni al caccio e pepe su vellutata di asparagi
Tonnarelli con filetto, funghi chiodini e pecorino stagionato sotto cenere

Servito con Vino Rosso : **Ruit Horae – Caccia al Piano - Toscana**

Degustazione di secondi

Guancia di manzo al forno
Stinco di maialino al forno

Servito con Vino Rosso : **Nearco – Col D’Orcia – Toscana**

Dessert

Tiramisù espresso

Servito con Vino Passito: **Corimei – Schola Sarmenti - Puglia**

Euro 69,00 per persona vini esclusi
Euro 85,00 per persona vini inclusi

Menu di degustazione enogastronomica di mare

Degustazione di antipasti

Polpo verace scottato
Salmone affumicato in casa e verdure confit
Fritto di baccalà

Servito con Vino Bianco : **Chardonnay Teresamannara – Cantele - Puglia**

Degustazione di primi

Ravioli all'uovo con ripieno di salmone e burrata
Vermicelli con il polpo

Servito con Vino Rosè : **Scaia - Rosato – Tenuta S. Antonio - Veneto**

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 : **Follia – Piana dei Castelli - Lazio**

Dessert

Cheesecake con miele e noci

Servito con Vino Passito: **Ramandolo - Dario Coos - Friuli**

Euro 69,00 per persona vini esclusi
Euro 85,00 per persona vini inclusi

Menu di degustazione enogastronomica Romano

Degustazione di antipasti

Fiore di zucca in pastella con ricotta di bufala e basilico
Involtino di pasta fillo con prosciutto e burrata di bufala
Praline di baccalà su passatina di ceci e rosmarino

Servito con Vino Rosso: **Piana dei Catelli – Piana dei Castelli- 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 : **Massitium – cesanese del Piglio D.O.C.G. - Pileum - Lazio**

Degustazione di secondi

Stinco di maialino al forno
Il baccalà infornato

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 69,00 per pax vino escluso
Euro 85,00 per pax vino incluso



Menu di degustazione al tartufo

il presente menu degustazione puo essere servito al tartufo nero o bianco

Degustazione di antipasti

Burrata di buffala e tartufo
Tartare di filetto di manzo e olio al tartufo
Fiore di zucca al tartufo

Servito con Vino Rosso : **Casamatta – Bibi Graetz - Toscana**

Degustazione di primi

Tonnarelli con burro, parmigiano e tartufo
Carbonara al tartufo

Servito con: Vino Rosso : **Montepulciano Tre Saggi – Talamonti - Abruzzo**

Degustazione di secondi

Tagliata di petto d'anatra laccato con miele al tartufo
Guancia di manzo al tartufo

Servito con: Vino Rosso : **Amarone della Valpolicella - Tenuta S. Antonio
- Veneto**

Dessert

Degustazione di dolci

Servito con: Vino Passito: **Recioto – Bertani - Veneto**

Tartufo nero

Euro 95,00 per persona vini esclusi
Euro 125,00 per vini inclusi