



MENU DI PASQUA

ANTIPASTO

Carciofo croccante,
crema di Pecorino Romano e mentuccia

*Antipasto ispirato alla tradizione romana del carciofo fritto,
servito su crema di pecorino con mentuccia fresca.*

PRIMO

Riso "Primavera Romana"

Carnaroli, crema di fave, crema di blu di bufala e guanciale croccante.

SECONDO

Abbacchio alla carbonara con topinambur

*Lombetto di abbacchio rosato servito su salsa carbonara a specchio
con guanciale croccante e topinambur spadellato.*

DESSERT

Tiramisù Mimosa nel barattolo

*Tiramisù classico servito in barattolo con finitura mimosa
di tuorlo sodo setacciato.*

50€ PER PERSONA

Acqua minerale e caffè inclusi, vini esclusi.





EASTER MENU

STARTER

Crispy artichoke,
pecorino romano cheese cream and mint

A starter inspired by the roman tradition of fried artichokes, served on a bed of pecorino cheese cream with fresh mint.

FIRST COURSE

"Primavera Romana" rice

Carnaroli rice, broad bean cream, buffalo blue cheese cream and crispy pork cheek.

SECOND COURSE

Abbacchio alla carbonara with jerusalem artichokes

Pink lamb loin served on a carbonara sauce with crispy pork cheek and sautéed jerusalem artichokes.

DESSERT

Tiramisu "mimosa" in a jar

Classic tiramisu served in a jar with a mimosa finish of sieved hard-boiled egg yolk.

50€ PER PERSON

Mineral water and coffee included, wines excluded.





MENU DE PÂQUES

ENTRÉE

Artichaut croustillant,
crème de pecorino romano et menthe.

Entrée inspirée de la tradition romaine de l'artichaut frit, servie sur une crème de pecorino avec de la menthe fraîche

PREMIER PLAT

Riz «Primavera Romana»

Carnaroli, crème de fèves, crème de bufflonne bleue et guanciale croustillant.

SECOND PLAT

Agneau à la carbonara avec topinambours

Lombette d'agneau rosée servie sur une sauce carbonara miroir avec guanciale croustillant et topinambours sautés.

DESSERT

Tiramisù mimosa en pot.

Tiramisù classique servi en pot avec une touche finale de mimosa à base de jaune d'œuf dur tamisé.

50€ PER PERSON

Eau minérale et café compris, vins non compris.





MENÚ DE SEMANA SANTA

ENTRANTE

Alcachofa crujiente,
crema de queso Pecorino Romano y mentuccia

*Entrante inspirado en la tradición romana de la alcachofa frita,
servido sobre crema de queso pecorino con mentuccia fresca.*

PRIMER PLATO

Arroz «Primavera Romana»

Carnaroli, crema de habas, crema de mozzarella de búfala y guanciale crujiente.

SEGUNDO PLATO

Cordero a la carbonara con tupinambo

*Lomo de cordero rosado servido sobre salsa carbonara
con guanciale crujiente y tupinambo salteado.*

POSTRE

Tiramisú Mimosa en tarro

*Tiramisú clásico servido en tarro con acabado mimosa
de yema dura tamizada*

50€ POR PERSONA

Agua mineral y café incluidos, vinos excluidos.

