


Slow Food®



Menù degustazione

Percorso Romano

Il menù è valido nel caso in cui sia scelto da tutti i commensali al tavolo
This menu only applies if ordered by everyone at the table

Tris di antipasti tradizionali

Tris of traditional appetizers

Panzanella – Polpetta di bollito con salsa verde – Baccalà mantecato
(Panzanella, boiled beef meatball and Cod Fish mousse)

Primo piatto a scelta

Choice of typical Roman pasta

Spaghetti alla Carbonara (Egg sauce, bacon “guanciale” and pecorino cheese)
Rigatoni alla Amatriciana (Tomato sauce, bacon “guanciale” and pecorino cheese)
Tonnarelli Cacio e Pepe (Black pepper and pecorino cheese)

Secondo piatto a scelta

Choice of main course

Baccalà alla romana (Roman style Cod fish)
Agnello alla romana (Oven roasted Lamb)
Guancia brasata al Cesanese (Braised Beef)

Contorno di stagione

Seasonal side dishes

Dolce fatto in casa

Home-made dessert

Acqua e pane
Water and bread

32€ a persona

32€ per person

Tutti i prezzi sono inclusi di Iva. La mancia per il buon servizio è a vostra gentile discrezione.
All prices are VAT included at the current rate. Gratuities for good service are at your own discretion