

## Menù degustazione

# Percorso Romano

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

### Tris di antipasti tradizionali:

Tris of traditional starters:

**Panzanella** (Bread and tomatoes mixture)

**Polpetta di bollito con salsa verde** (Boiled beef meatball)

**Baccalà mantecato con julienne di asparagi freschi** (Cod Fish mousse with asparagus)

### Primo piatto a scelta:

Choice of typical Roman pasta

**Spaghetti alla Carbonara** (Egg sauce, bacon "guanciale" and pecorino cheese)

o

**Rigatoni alla Amatriciana** (Tomato sauce, bacon "guanciale" and pecorino cheese)

o

**Tonnarelli Cacio e Pepe** (Black pepper and pecorino cheese)

### Secondo piatto a scelta:

Choice of main course

**Baccalà alla romana** (Cod fish in tomato sauce)

o

**Agnello alla romana** (Oven roasted Lamb)

o

**Guancia di manzo brasata al Cesanese** (Braised Beef cheek)

### Contorno di stagione in abbinamento

Seasonal side dishes

### Dolce fatto in casa

Home-made dessert

**34€ a persona**  
**34€ per person**