

Menù degustazione

Ita : Itinerario gastronomico composto da quattro portate, alla scoperta dei piatti tradizionali e messo a punto per offrire agli ospiti un'esperienza completa e bilanciata. La degustazione ci permette di raccontare una storia attraverso i piatti che rappresentano di più noi e la nostra tradizione, svelando la filosofia dell'osteria.

Eng : A gastronomic journey consisting of four courses to discover the traditional roman dishes, developed to offer the guests a complete and balanced experience. The tasting menu allows us to tell a story through the dishes that best represent Rome, the region and us, revealing the philosophy of the osteria.

Il menù è valido nel caso in cui sia scelto da tutti i commensali a tavola (bambini esclusi)

The tasting menu only applies if ordered by everyone at the table (except for kids)

Percorso Romano

Tris di antipasti tradizionali:

Tris of traditional starters:

Panzanella (Bread, tomatoes, extra virgin olive oil and garlic mixture)

Polpetta di bollito con salsa verde (Boiled beef meatball)

Baccalà mantecato con peperone crusco (Cod Fish mousse with cruschi peppers)

Primo piatto a scelta:

Choice of typical Roman pasta

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

O

Rigatoni all'Amatriciana (Tomato sauce, bacon "guanciale" and pecorino cheese)

O

Tonnarelli Cacio e Pepe (Black pepper and pecorino cheese)

Secondo piatto a scelta con contorno di stagione:

Choice of main course with seasonal side dish

Agnello alla romana (Oven roasted lamb)

O

Guancia di manzo brasata al Cesanese (Red wine braised beef cheek)

O

Baccalà alla romana (Cod fish in tomato sauce, raisins, olives and pine nuts)

Dolce fatto in casa

Home-made dessert

Mousse di ricotta, mostocotto e scorzette di arancia caramellata

(Ricotta cheese mousse with sweet-wine cream and candied orange zest)

39€ a persona

39€ per person