DEGUSTAZIONE ALFREDO

Polpetta di lesso
Polpetta di manzo fritte con salsa verde

Carciofo alla Giudia
Il re della cucina romana in doppia frittura

FETTUCCINE ALFREDO
Le Originali Fettuccine Alfredo con Parmigiano Reggiano 24 mesi e burro artigianale di montagna del Caseificio Cavola

Cappellacci
Ripieni Cacio e pepe con fondo bruno e tartufo

Agnello fritto e Cicoria
Costine di agnello fritte con cicoria ripassata

Crostata Ricotta e Visciole
Pasta frolla, ricotta romana di pecora e marmellata di visciole

80€ a persona
Escluse bevande e servizio

Abbinamento menu Tasting di 5 vini, incluso un abbinamento per dessert
60€

CESTINO DEL PANE 4€ **CESTINO DI PIZZA ROMANA** 4 € **SERVIZIO** +10%

GLUTEN FREE **VEGETARIANO** **VEGANO**

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.