

Menu degustazione

“Presa di Roma”

La “Presa di Roma” è un momento fondamentale della Storia d’Italia.

Nel 1869 Roma non era ancora Capitale (nonostante la sua importanza culturale e monumentale). Ma nel progetto del Conte Camillo Benso di Cavour questa era una tappa fondamentale.

Quindi in pochi anni fu annessa l’Emilia Romagna, la Sicilia, Napoli e le terre campane.

E nel 1870 finalmente Roma.

Ecco perché ti proponiamo questo nostro menù con dei piatti tipici di queste zone:

Roma e la sua pasta carbonara alla romana e il dolce preparato con agrumi esclusivamente siciliani.

Sei pronto a vivere i sapori della Grande Conquista di Roma?

Tartare di manzo con cacio e verdure primaverili crude e cotte

(allergeni: soia, senape)

Spaghetti di Gragnano alla carbonara

(allergeni: glutine, uova, latticini)

Petto d'anatra scaloppato, crema all'aglio nero e giardiniera di verdure

(allergeni: solfiti, sedano, latticini)

Mousse al cioccolato e rum con frolla alle mandorle e gel di arancia

(allergeni: glutine, uova, latticini e frutta a guscio)

€ 50,00 bevande escluse

(€ 40,00 con primo, secondo e dessert)

Menu degustazione

“REGNO D’ITALIA”

*Il nostro menù “Regno d’Italia” è un viaggio che percorre il gusto e le eccellenze italiane da nord a sud.
Attraversa il nostro territorio facendoti gustare le pallotte tipiche abruzzesi e
la linguina di Gragnano con pomodoro San Marzano della regione Campania.
Passando infine dall’ Emilia Romagna con il suo scalogno IGP e
anche per il Veneto con il suo tipico tiramisù.
Non perderti questa nostra deliziosa interpretazione dell’Unità d’Italia!*

Pallotte* di ricotta ed erbe con crema di pomodoro e olio all'erba cipollina
(allergeni: glutine, uova, latticini)

Linguine di Gragnano al pomodoro³
(allergeni: glutine, latticini)

Trancio di ombrina con salsa allo scalogno, caviale e pane rustico
(allergeni: glutine, pesce, latticini)

Tiramisù della tradizione
(allergeni: glutine, uova, latticini)

€ 50,00 bevande escluse
(€ 40,00 con primo, secondo e dessert)

Menu degustazione

“Lombardia MOTRICE D’ITALIA”

*Ecco il menù dedicato alla nostra Lombardia:
il luogo dove si diffusero le prime idee indipendentiste dall’Austria
che portarono poi a realizzare l’Unità d’Italia.
Qui puoi apprezzare i piatti più famosi della cucina tipica milanese:
il gustoso risotto allo zafferano con midollo di bue e la deliziosa costoletta di vitello.
E puoi chiudere in bellezza con una cremosissima barbajada.
Hai voglia voglia di conoscere il meglio della tradizione lombarda?*

Uovo pochè, asparagi al vapore, riduzione all'aceto balsamico e salsa bernese
(allergeni: uova, latticini)

Risotto alla milanese con pistilli di zafferano e midollo di bue
(allergeni: latticini, sedano)

Costoletta di vitello alla milanese con patate al salto
(allergeni: glutine, uova, latticini)

Barbajada: bavarese al cioccolato fondente
con crumble al caffè e spuma di latte
(allergeni: glutine, latticini, uova)

€ 50,00 bevande escluse
(€ 40,00 con primo, secondo e dessert)

Menu degustazione

“Sud, mare d’ Italia”

La conquista delle regioni del Sud hanno permesso al Regno d’Italia di essere padrone delle bellezze e delle ricchezze del Mar Mediterraneo.

Ecco perché abbiamo deciso di continuare il nostro viaggio tra le delizie italiane con il menù “Sud, Mare d’Italia”.

Qui trovi piatti a base di pesce come il salmone marinato, i gamberi di Mazara del Vallo e le vongole veraci.

E per chiudere la sfogliatina croccante.

Lasciati trasportare dal profumo e dal sapore del nostro mare meridionale

Salmone marinato agli agrumi,
nido di pasta croccante e Caviale Imperial Giaveri
(allergeni: glutine, uova, pesce)

Parmentier di patate e vongole veraci
(allergeni: latticini, sedano, molluschi)

Gamberi spadellati al rosmarino con salsa allo zafferano e punte d'asparagi
(allergeni: crostacei, latticini)

Sfogliatina croccante con crema allo zabaione e frutti di bosco
(allergeni: glutine, uova, latticini)

€ 50,00 bevande escluse

(€ 40,00 con primo, secondo e dessert)