

La proposta viene ulteriormente arricchita dal menu giornaliero per il pranzo e dal menu serale di 4 o 6 portate elaborati dal nostro Chef.

Antipasti / Starters

Insalatina di carciofi, rucola e quinoa all'extra vergine

Salad of artichokes, rocket and quinoa with evo oil

Crudo di ricciola e salmone con insalatina di cipollotto e mela verde

Amberjack and salmon sashimi with a salad of spring onion and green apple

Astice e cous cous all'avocado e palmito con burrata e puntarelle

Lobster and cous cous seasoned with avocado and heart of palm, served with burrata and Roman wild chicory

Insalatina tiepida di polpo, cannellini e carciofi all'extra vergine

Lukewarm salad of octopus, navy beans and artichokes with evo oil

Petti di quaglia alle erbe con insalata di lenticchie alla pancetta

Quail chest with herbs and served with a lentils' salad seasoned with bacon

Testina e animelle di vitello fritte con puntarelle alla romana

Fried calf head and sweetbread with Roman wild chicory

Terrina di fegato d'anatra con chutney di ananas

Duck liver terrine with pineapple chutney

Carne secca di cervo con cavolo rosso alle mele e noci

Venison dried meat with red cabbage seasoned with apples and walnuts

Zuppe e Primi / Soups & First Courses

Vellutata di astice con quinoa e profumo d'aneto

Lobster soup with quinoa and dill scent

Crema di zucca al Robiolino

Pumpkin cream with Robiolino

Risotto con sedano, castagne e gorgonzola (20 min)

Risotto with celery, chestnuts and Gorgonzola (20 min)

Cappellacci ripieni di zucca e ricotta al burro e salvia

Tortelli stuffed with pumpkin and ricotta, seasoned with butter and sage

Gnocchi di patate al ragù di cervo

Gnocchi with venison ragout

Tagliolini neri con gamberi, puntarelle, pomodori e pinoli

Black tagliolini with shrimps, Roman wild chicory and pine nuts

Tacozzette di Gragnano alla carbonara nostrana

Tacozzette carbonara country-style

Our food proposal is enriched by a daily menu for lunch and by a 4-course menu and a 6-course menu for dinner elaborated by our Chef.

Secondi di pesce e carne / Fish & Meat Second Courses

Mezzo astice arrosto in brodetto di curry thai, quinoa e champignons

Roasted lobster in a Thai curry broth, quinoa and mushrooms

Noci di capesante arrosto con purea di patata dolce, prosecco e capperi

Roasted scallops with sweet mashed potato, prosecco and capers

Filetto di salmone ai ferri con puntarelle, pompelmo e melograno

Grilled salmon filet with a Roman wild chicory, grapefruit and pomegranate

Lombatina di capriolo arrosto alla Rossini

Roasted roe deer loin Rossini style

Costolette d'agnello in crosta mediterranea

Lamb chop in Mediterranean pastry

Polletto alla diavola cotto allo spiedo

Spicy rotisserie little chicken

Rosetta di Black Angus al burro "Café de Paris"

Grilled Black Angus tenderloin, Café de Paris butter

Tartare di manzo "Ciani"

"Ciani" beef tartare

Desserts

Tortino fondente al cioccolato con arance e vaniglia

Chocolate lava cake with orange and vanilla

Un quasi cheesecake alle castagne e cachi

Almost like a cheesecake with chestnuts and kaki

Crema catalana al cardamomo con sorbetto al mandarino

Catalan cream flavoured with cardamom, served with tangerine sorbet

Quasi una Tatin di mele con semifreddo alla cannella e zabaglione freddo al Calvados

Almost an apple Tatin with cinnamon semifreddo and zabaglione seasoned with Calvados

Gratinato di pere con gelato al caramello e noci di Macadamia

Pears gratin with caramel and Macadamia nuts ice cream

Crostatina ai mirtilli rossi e blu meringata con salsa alla vaniglia e gelato allo yogurt

Little blueberry and cranberry pie with meringue

served with vanilla sauce and yoghurt ice cream

Formaggi assortiti (4 PZ.)

Selection of cheeses (4 pcs)