

VIAGGI DEL GUSTO PROPOSTI DALLO CHEF

VIAGGI DEL GUSTO PROPOSTI DALLO CHEF

9 ASSAGGI

SELEZIONE DI SALUMI LOCALI

*Prosciutto Crudo, Salsiccia di Monte San Biagio e
Coppa di Testa Dop del viterbese.*

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI

*Caciottina stagionata alle vinacce di uve rosse e
Ricotta Romana Dop.*

FILETTO DI BACCALÀ IN PASTELLA

*Con farina bio "Molini Riggi", fritto con olio bio di semi di girasole altoleico
"Organic Oils".*

PARMIGIANA DI CARDI

*Parmigiana di Cardì locali con mozzarella e
basilico bio dal gusto delicato e deciso.*

MINESTRA DI BROCCOLI E ARZILLA

Broccoli dall'orto e raggia fresca dal mercato.

GRICIA

*Mezze maniche "Il Cappelli monograno Felicetti", pecorino romano Dop e guanciale
croccante "Salumificio Coccia Sesto" Viterbo.*

POLPETTE AL POMODORO

*Con i tagli migliori e la carne più tenera cotte in un sugo di pomodori bio, da
scarpetta.*

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

*Girello di vitello delle fattorie laziali con prosciutto crudo bio di Monte San Biagio
al profumo di salvia.*

CARCIOFI FRITTI

*Cuore tenero di carciofo farcito con prezzemolo, mentuccia e mollica di pane, in olio di
semi di girasole altoleico "Organic Oils"*

36€

6 ASSAGGI

SELEZIONE DI SALUMI LOCALI

*Prosciutto Crudo, Salsiccia di Monte San Biagio e
Coppa di Testa Dop del viterbese.*

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI

*Caciottina stagionata alle vinacce di uve rosse e
Ricotta Romana Dop.*

FILETTO DI BACCALÀ IN PASTELLA

*Con farina bio "Molini Riggi", fritto con olio bio di semi di girasole altoleico
"Organic Oils".*

PARMIGIANA DI CARDI

*Parmigiana di Cardì locali con mozzarella e
basilico bio dal gusto delicato e deciso.*

GRICIA

*Mezze maniche "Il Cappelli monograno Felicetti", pecorino romano Dop e guanciale
croccante "Salumificio Coccia Sesto" Viterbo.*

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

*Girello di vitello delle fattorie laziali con prosciutto crudo bio di Monte San Biagio
al profumo di salvia.*

27€

4 ASSAGGI DI PESCE

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI

Con avocado, maionese rucola e lime.

TARTARE DI SGOMBRO

Con patate, pomodori, olive e capperi.

CARPACCIO DI RICCIOLA

Con mele verdi, carciofi e olive.

PALAMITA

Con melograno, menta e limone.

27€

VIAGGI DEL GUSTO PROPOSTI DALLO CHEF

VIAGGI DEL GUSTO PROPOSTI DALLO CHEF

9 ASSAGGI

SELEZIONE DI SALUMI LOCALI

*Prosciutto Crudo, Salsiccia di Monte San Biagio e
Coppa di Testa Dop del viterbese.*

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI

*Caciottina stagionata alle vinacce di uve rosse e
Ricotta Romana Dop.*

FILETTO DI BACCALÀ IN PASTELLA

*Con farina bio "Molini Riggi", fritto con olio bio di semi di girasole altoleico
"Organic Oils".*

PARMIGIANA DI CARDI

*Parmigiana di Cardì locali con mozzarella e
basilico bio dal gusto delicato e deciso.*

MINESTRA DI BROCCOLI E ARZILLA

Broccoli dall'orto e raggia fresca dal mercato.

GRICIA

*Mezze maniche "Il Cappelli monograno Felicetti", pecorino romano Dop e guanciale
croccante "Salumificio Coccia Sesto" Viterbo.*

POLPETTE AL POMODORO

*Con i tagli migliori e la carne più tenera cotte in un sugo di pomodori bio, da
scarpetta.*

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

*Girello di vitello delle fattorie laziali con prosciutto crudo bio di Monte San Biagio
al profumo di salvia.*

CARCIOFI FRITTI

*Cuore tenero di carciofo farcito con prezzemolo, mentuccia e mollica di pane, in olio di
semi di girasole altoleico "Organic Oils"*

36€

6 ASSAGGI

SELEZIONE DI SALUMI LOCALI

*Prosciutto Crudo, Salsiccia di Monte San Biagio e
Coppa di Testa Dop del viterbese.*

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI

*Caciottina stagionata alle vinacce di uve rosse e
Ricotta Romana Dop.*

FILETTO DI BACCALÀ IN PASTELLA

*Con farina bio "Molini Riggi", fritto con olio bio di semi di girasole altoleico
"Organic Oils".*

PARMIGIANA DI CARDI

*Parmigiana di Cardì locali con mozzarella e
basilico bio dal gusto delicato e deciso.*

GRICIA

*Mezze maniche "Il Cappelli monograno Felicetti", pecorino romano Dop e guanciale
croccante "Salumificio Coccia Sesto" Viterbo.*

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

*Girello di vitello delle fattorie laziali con prosciutto crudo bio di Monte San Biagio
al profumo di salvia.*

27€

4 ASSAGGI DI PESCE

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI

Con avocado, maionese rucola e lime.

TARTARE DI SGOMBRO

Con patate, pomodori, olive e capperi.

CARPACCIO DI RICCIOLA

Con mele verdi, carciofi e olive.

PALAMITA

Con melograno, menta e limone.

27€