

Menu Degustazione

Il menu degustazione e' pensato per essere servito a tutti i commensali
The tasting menù is thought to be served to all diners of the table

Altitudini del Lazio

Un percorso dalla costa alla montagna
A journey from the coast to the mountain

5 portate/ courses €90.00

7 portate/ courses €100.00

9 portate/ courses €110.00

Abissi

Gamberi crudi, acqua di mare e alghe

The Abyss

Raw shrimps, sea water and seaweed

Scoglio

Triglia, orata, polpo e cozze
con maionese d'ostrica

The Reef

Red mullet, sea bream, octopus and mussels
with oyster mayonnaise

Spiaggia

Telline, focaccia con insalata e brodo di granchio

The beach

Cockle, focaccia bread with crab salad and broth

Pineta

Risotto con essenza di pino e lumache croccanti

The Pinewood

Risotto with pine essence and crunchy snails

Roma

La carbonara

Rome

Spaghettoni pasta with carbonara sauce

Campagna

Patata viterbese con spuma alla vaniglia, tartufo nero e brodo di gallina

The Country

Potato with vanilla foam, black truffle and chicken broth

Collina

Misticanza, noci pecan, Robiola e lici

The Hill

Mixed salads, pecan nuts, Robiola cheese and lychees

Montagna

Capriolo, polenta al caffè, tartufo nero e sorbetto al ratafia'

The Mountain

Roe, coffee scented polenta, black truffle and ratafia' sorbet

Casa dolce casa

Torta di mele davanti al camino

Home sweet home

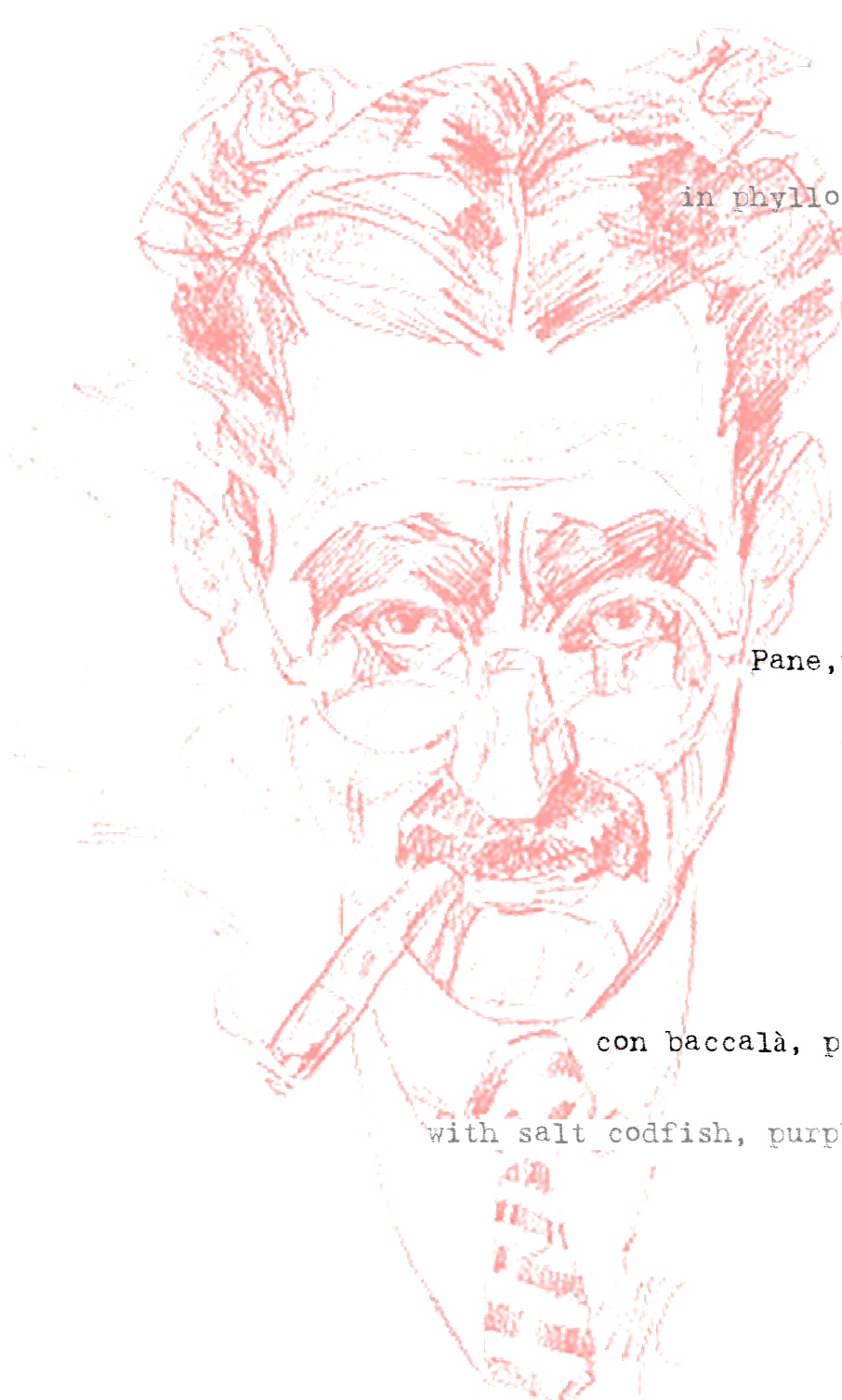
Apple pie by the fireplace

Illustrated by Sur. In K

"Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta, dal personale di servizio."

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, - Allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 "Alcuni cibi potrebbero provenire da congelazione tramite abbattitore.

Gli Antipasti Intramontabili The timeless starter



Gamberone

spiedino con pasta fillo
e spuma di Mortadella

Prawns skewers

in phyllo dough with mortadella mousse
35.00 €

Capesante

in tempura al nero di seppia,
latte di cocco e guanciale

Sea scallops

in cuttlefish ink tempura,
coconut milk and bacon
38.00 €

Quaglia

Pane, uovo di quaglia e broccoletti

Quail

Bread, quail egg and broccoli
34.00 €

Antipasti Starter

Tacos di Mais

con baccalà, patate viola e insalata riccia

Corn Tacos

with salt codfish, purple potatoes and curly lettuce
32.00 €

Triglia

con panzanella e limone

Red Mullet

with panzanella and lemon
32.00 €

Zuppa

di funghi, lingua di vitello e consomme' di porcini

Mushrooms soup

veal tongue and porcini consommé
30.00 €

Paste e Riso Pasta and Risotto

Spaghetti

Cacio & Pepe con polvere di cozze
e menta fritta

Spaghetti pasta

pecorino cheese, black pepper, mussels powder
and fried mint

32.00 €

Ravioli

di pollo alla cacciatora con salsa di broccoletti
e alici del mar cantabrico

Ravioli pasta

filled with chicken cacciatora style, broccoli sauce
and anchovies from cantabrico sea

30.00 €

Risotto

all'acqua di mozzarella, scarola e ricci di mare

Risotto

mozzarella water, escarole and sea urchins

34.00 €

Fagotto

ripieno di patate, asparagi e acciughe
con salsa di asparagi e bottarga

Fagotto pasta

filled with potatoes, asparagus and anchovies
with asparagus sauce and bottarga

33.00 €

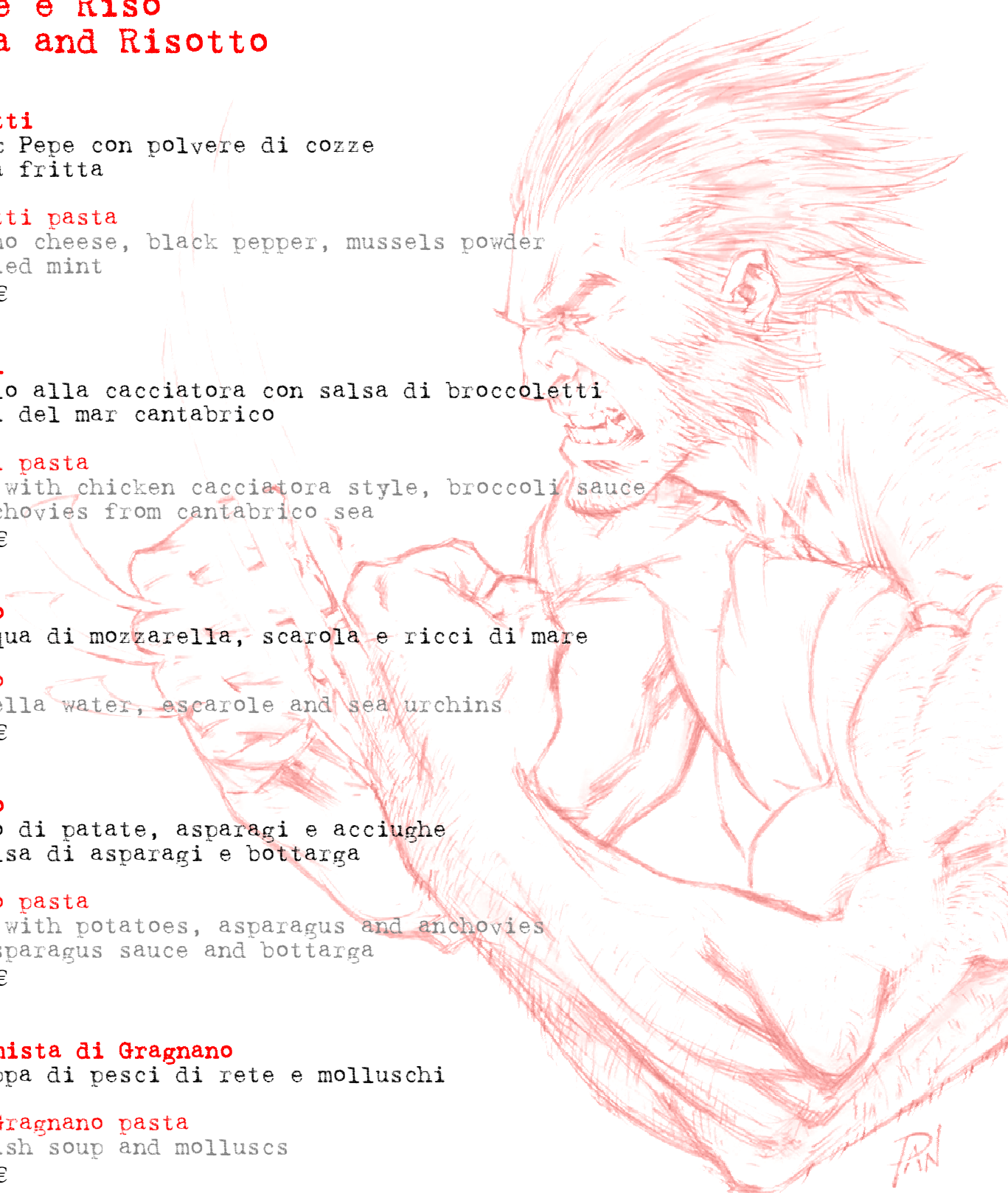
Pasta mista di Gragnano

con zuppa di pesci di rete e molluschi

Mixed Gragnano pasta

with fish soup and molluscs

34.00 €





Secondi Piatti Main Courses

Baccalà
pil-pil e cipolla in carpione

Codfish
pil- pil and soused onion
42.00 €

Seppia
scottata con carciofi alla griglia

Cuttlefish
with grilled artichokes
38.00 €

Piccione
cioccolato e amaranto

Pigeon
cioccolate and amaranth
45.00 €

Manzo
alle erbe e funghi con rape e castagne

Beef
herbs and mushrooms with turnips and chestnuts
40.00 €

Agnello
con polenta al caffè e cipolla sotto sale

Lamb
with coffee scented polenta and salted onion
40.00 €

RVZOO
-57-

La Pasticceria del Giuda Ballerino !

Rocher di mousse al cioccolato al latte con arachidi e gel ai lamponi

Milk chocolate mousse with peanuts rocher and raspberries gel

Soffice di ricotta e mascarpone con mandarino e mandorla

Ricotta and mascarpone mousse with mandarin and almond

Mousse di mozzarella di bufala con gel di pomodoro e coulis di basilico

Buffalo mozzarella cheese mousse with tomato gelly and basil coulis

Cannolo con spuma di zabaione, cremoso di ricotta e gocce di cacao

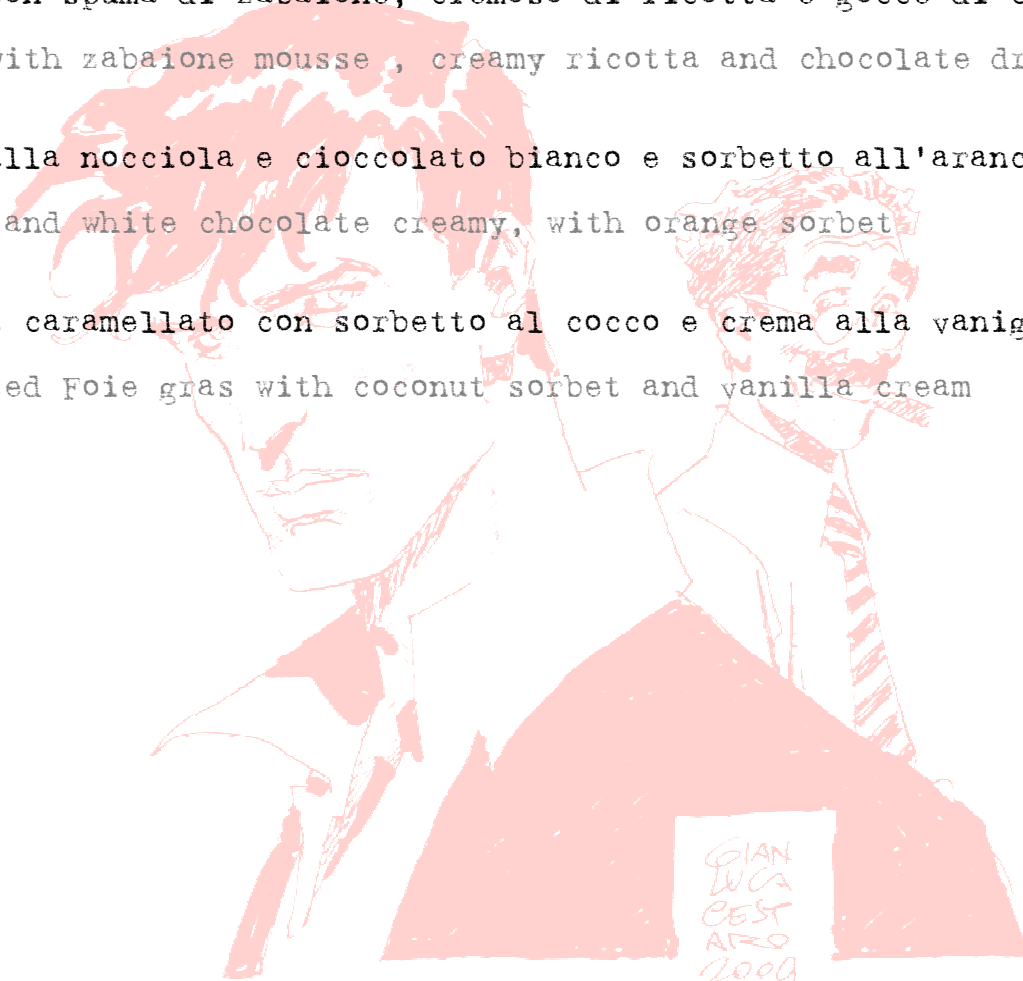
Cannoli with zabaione mousse , creamy ricotta and chocolate drops

Cremoso alla nocciola e cioccolato bianco e sorbetto all'arancia

Hazelnut and white chocolate creamy, with orange sorbet

Foie gras caramellato con sorbetto al cocco e crema alla vaniglia

Caramelized Foie gras with coconut sorbet and vanilla cream



GIAN
WCA
BEST
ARTIST
2009