

MENU LUNCH 1

(A PARTIRE DA 30 OSPITI)

BURRATA, POMODORI MARINATI E VALERIANA

Burrata, marinated tomatoes and valerian

RIGATONE ARTIGIANALE ALLA CARBONARA

Home made rigatoni alla carbonara

TRIPPA ALLA ROMANA E PECORINO

Roman tripe and pecorino cheese

BROWNIES CON PANNA *Brownies with cream*

ACQUA E VINO (1 BOTTIGLIA OGNI 4 PAX)

Water and wine (1 BOTTLE EVERY 4 PAX)

€ 70 P.P.

MENU LUNCH 2

(A PARTIRE DA 30 OSPITI)

PROSCIUTTO DOLCE E MELONE AL PORTO

Sweet ham and melon with port

MEZZO PACCHERO ALL'AMATRICIANA

Half pacchero all'amatriciana

POLPETTE ALLA ROMANA E INSALATA MISTA

Roman meatballs and mixed salad

PANNA COTTA

AL CIOCCOLATO BIANCO E MANGO

White chocolate panna cotta and mango

ACQUA E VINO (1 BOTTIGLIA OGNI 4 PAX)

Water and wine (1 BOTTLE EVERY 4 PAX)

€ 70 P.P.



LUNCH GIUBILEO IN TERRAZZA

(FINO AD UN MASSIMO DI 10 OSPITI)

RIGATONE ARTIGIANALE ALLA CARBONARA

Home made rigatoni alla carbonara

CODA ALLA VACCINARA, SCAGLIE DI PECORINO ROMANO E SEDANO CROCCANTE

Coda alla vaccinara, flakes of pecorino romano and crispy celery

CROSTATA DI RICOTTA E VISCIOLE CON CREMA INGLESE

*Ricotta tart and sour cherry
with english cream*

ACQUA E 1 CALICE DI VINO P.P.

Water and 1 glass of wine p.p.

€ 40 P.P.

