

MMXXVI LAZIO

MENU DEGUSTAZIONE

FIVE COURSES \$110PP // WINE PAIRING \$70PP

STUZZICHINI

CROSTINI DI PROVOLA E ALICI
BAKED FOCACCIA CROSTINI, PROVOLONE, ANCHOVY

ANTIPASTI

SCALLOP AL FORNO, BAKED TAS SCALLOPS, POTATO FOAM,
FOCACCIA CRUMB, LEEK OIL

BURRATA

SCOTTSDALE PORK CAPOCOLLO, VIN COTTO
TASSIE OLIVE OIL, FOCACCIA

PASTA

POTATO GNOCCHI E CACIO PEPE
PECORINO & PEPPER SAUCE

SECONDI

ROBBINS ISLAND WAGYU BEEF CHEEK
GNOCCHI ALLA ROMANA, BAKED SEMOLINA,
SAN MARZANO TOMATO, PECORINO

PUNTARELLE IN SALSA DI ALICI

SHAVED CHICORY SALAD, ANCHOVY & LEMON DRESSING

DESSERT

CASTAGNOLE, FRIED ROMAN DOUGHNUTS,
RED APPLE SORBET