

San Valentino al Castello

Al cuor non si comanda menù degustazione a cura di Etica Food



Tour del Lazio

Bellone castore "Cincinnati"

Tapas polpo verace del tirreno e patate viterbo , con salsa di broccolo romanesco,

Tataki di tonno con maionese al lampone

Cesaneze cantine Volpetti

Carpaccio stagionato alle erbe di margango (santa marinella) con spuma di parmigiano

Maialino porchettato con salsa di pomodorini piccanti e lenticchie nere

25 €

Aperitivo degustazione con prodotti a marchio

Tataki di tonno con maionese al caffè uva e more

Salmone affumicato con guacamole e yogurt

Gamberoni scottati con la loro salsa e cipolla caramellata

Pappa al pomodoro con alici e burrata

Primo

Gnocchetti di patate cime di rapa, baccalà mantecato e pomodorino croccante

Dessert

Al cuor non si comanda

Calice di bollicine

40 €

APERITIVO DELUXE degustazione

Tataki di tonno con maionese al caffè uva e more

Salmone stagionato alle erbe con salsa di avocado e maionese di lampone

Primi

Gnocchetti di patate cime di rapa, baccalà mantecato e pomodorino croccante

Raviolo di burrata con guazzetto di ricciola e croccante alla curcuma

Secondo

Polpo rosticcato con cime di rapa al peperoncino, burrata e pomodori secchi

Dessert

Al cuore non si comanda

60 €

Alla Prenotazione si possono inviare menu di carne dove richiesto

In mescita e vendita vini del lazio

La prenotazione è obbligatoria e può essere effettuata ai seguenti numeri 3922190121/ 3913516810