

ROMAN DINNER SET MENU

ANTIPASTO

tomato, mozzarella, eggplant "caponata" in a basil salsa
mozzarella alla caprese con melanzana caponata

or

artichoke, roman style
carciofi alla romana

PASTA

long gnocchetti amatriciana with guanciale and tomato sauce
gnocchetti lunghi all'amatriciana

SECONDI

braised beef cheek, cesanese style
guanciale di manzo alla cesanese

or

sautéed cod fish with raisins, pine nuts and cherry tomatoes
baccalà alla romana

DOLCI

valhrona chocolate mousse
mousse di cioccolato valhrona con crema inglese

328 per person

WINE TASTING SET *to match our roman menu*

pinot grigio, sanvigilio, 09
barbera d'alba, luca abrate, 08
valpolicella, cantina di negrar, 09
casa martelletti moscato d' asti docg, piemonte n/v

128 per person