

DEGUSTAZIONE ALFREDO

Polpetta di lessò

Polpetta di manzo fritte con salsa verde

Fiore di zucca

Il Re dell'estate romana.

Fritto e ripieno con fiordilatte, alice e menta

FETTUCCINE ALFREDO

Le originali Fettuccine Alfredo con Parmigiano Reggiano 24 mesi
e burro artigianale di montagna

Amatriciana

La classica mezzamanica condita con pomodoro,
guanciale croccante e Pecorino romano

Agnello fritto e cicoria

Costine di agnello fritte con cicoria ripassata

Maritozzo Alfredo

Soffice maritozzo artigianale ripieno di panna montata

€ 80 A PERSONA
(Escluse bevande e servizio)

Abbinamento menu Tasting di 5 vini,
incluso un abbinamento per dessert

€ 60

ALFREDO TASTING MENU

Deep fried meatball

Beef and green sauce

Courgette flower

The King of roman summer. Deep fried stuffed with fiordilatte, anchovies and mint

FETTUCCHINE ALFREDO

Original Fettuccine Alfredo:
24 months aged Parmigiano Reggiano and artisanal mountain butter

Amatriciana

Mezzamanica classic pasta, tomato, crispy bacon and Pecorino cheese

Deep fried lamb and chicory

Deep fried with breadcrumbs and sauted chicory

Maritozzo Alfredo

Roman traditional brioche with whipped cream

€ 80 PER PERSON

(Drinks and service not included)

Wine pairing with 5 glasses,
including a dessert pairing

€ 60