



DEGUSTAZIONE ROMANA **ROMAN TASTING**

Boccone di benvenuto

Amuse bouche

Baccalà mandorle, cicoria e limone

Codfish with almonds, cicory and lemon (All. Tab. 4, 6, 8)

Tagliolini cacio e pepe, gambero rosso*, yuzu e melissa

Homemade pasta with cheese and pepper, red prawn tartare,
yuzu and melissa (All. Tab. 1, 2, 9)*

Agnello fritto con chutney di carote e albicocche

*Lamb's ribs fried in a bread crumb
with apricot and carrots chutney (All. Tab. 1)*

Ricotta e visciole

Ricotta cheese with sour cherries (All. Tab. 1, 3, 9)

Acqua

Water

40 €



DEGUSTAZIONE EGO *EGO TASTING*

Boccone di benvenuto

Amouse bouche

Crudo di ricciola**

con stracciatella, peperone e arachidi

*Yellowtail's carpaccio** with stracciatella cheese, peppers and nuts (All. Tab. 4, 5, 9)*

Terrina di coniglio con porcini e olive taggiasche

Rabbit pie dish with porcini mushrooms and olives (All. Tab. 9)

Tortello di caprino

con barbabetola rossa e cipollotto alla vaniglia bourbon

Homemade pasta filled with caprino cheese, with beetroot and bourbon vanilla flavored spring onions (All. Tab. 1, 3, 8, 9)

Risotto cozze, rucola, ricci* e pecorino

Risotto with mussels, rocket salad, sea urchin and pecorino cheese (All. Tab. 2, 7, 8, 9, 14)*

Cappesante* arrostita

con pappa al pomodoro, kimchi di cetriolo e aglio nero

Roasted scallops with "pappa al pomodoro" and cucumber kimchi and black garlic (All. Tab. 1, 4, 7, 8, 14)*

Ego40

Dolce con pere e cioccolato bianco, biscotto al fois gras e pepe nero

Dessert with white chocolate, fois gras and black pepper (All. Tab. 1, 3, 9)

Acqua

Water

60 €