

## MENÙ DEGUSTAZIONE

### TASTING MENU

125 a persona  
*125 per person*

165 a persona vini in abbinamento inclusi  
*165 per person, including wine pairings*

---

Tartare di scampi, croccante di semi e komquat  
*Scampi tartare, seed tuile and komquat*

Albìola 2023, Lazio Rosato, Casale del Giglio

Terrina di polpo, piselli, menta e peperone affumicato  
*Octopus terrine, peas, mint and piquillo pepper*

Albìola 2023, Lazio Rosato, Casale del Giglio

Risotto al burro nocciola, limone e tartare di gamberi rossi  
*Brown butter risotto with lemon and red prawns tartare*

Petit Manseng 2022, Lazio Bianco, Casale del Giglio

Coda di rospo, lardo, cous cous, pioppini, prezzemolo e salsa al Prosecco  
*Monkfish, lard, cous cous, pioppini mushrooms, parsley and Prosecco sauce*

Anthium 2022, Lazio Bianco, Casale del Giglio

Reale di manzo, crema di sedano rapa speziato, carote baby e jus al pepe  
*Beef royal, spiced celeriac cream, baby carrots and pepper jus*

Petit Verdot 2021, Lazio Rosso, Casale del Giglio

Pera pistacchio, cioccolato 70% e limone "Renè Magritte"  
*Pistachio pear, 70% chocolate and lemon "Renè Magritte"*

Acqua e caffè sono compresi nel prezzo. Il menù degustazione si intende per tutti i commensali.  
Disponibile a pranzo fino alle ore 13.45 e a cena fino alle ore 21.45.  
*Menus include complimentary coffee and mineral water. The tasting menu is for the whole table.  
Available at lunch until 1.45pm and at dinner until 9.45pm.*