

Sapori e sguardi

M E N U

ANTIPASTO / STARTER

Tartare di salmone scozzese marinato con insalatina di puntarelle e salsa agli agrumi di Sicilia
Scottish salmon tartare marinated with puntarelle salad and Sicilian citrus sauce

2-4-6-9-10-12-14

PRIMO PIATTO / FIRST COURSE

Paccheri con carciofi romani con lardo di seppia home made
Paccheri with Roman artichokes and homemade cuttlefish lard

1-2-3-4-5-6-10-12-14

SECONDO PIATTO / MAIN COURSE

Filetto di Dentice scottato con ragù ai funghi porcini
Seared Red Snapper fillet with porcini mushroom ragù

2-4-6-9-10-12-14

DOLCE / DESSERT

Mouse di formaggio glassato ai frutti rossi
Cheese mousse glazed with red fruits

1-3-7-8-12

**Prezzo: 55 euro a persona con un delizioso aperitivo
per iniziare la serata in modo speciale**

*Price: 55 euros per person with a delicious aperitif
to start the evening in a special way*



M A M A L I A

NEW RECIPES FROM THE TRADITION



Sapori e sguardi

ALLERGENI/ ALLERGENS

1-Cereali contenenti glutine 2-Crostacei e derivati
3-Uova e derivati 4-Pesce e derivati 5-Contiene Arachidi
6-Contiene Soia 7-Latte e lattosio 8-Frutta a guscio 9-Contiene Sedano
10-Contiene Senape 11-Contiene Sesamo 12-Anidride solforosa e solfiti
13-Contiene Lupini 14-Contiene Molluschi

*1 - Cereals containing gluten 2 - Crustaceans and derivatives
3 - Eggs and derivatives 4 - Fish and derivatives 5 - Contains peanuts
6 - Contains soy 7 - Milk and lactose 8 - Nuts 9 - Contains celery
10 - Contains mustard 11 - Contains sesame 12 - Sulphur dioxide and sulphites
13 - Contains lupin 14 - Contains molluscs*



MAMALIA

NEW RECIPES FROM THE TRADITION