



Dinner Menu
primavera

ANTIPASTI

Tartare di manzo classica,
tuorlo d'uovo ed i suoi condimenti

Classic beef tartare,
egg yolk and its seasonings
€ 20,00

Capesante, topinambur,
dressing al limone di Villa Giulia e zenzero
Scallops, Jerusalem artichoke puree,
Villa Giulia lemon and ginger dressing
€ 26,00

Terrina di pomodoro e melanzane,
crema di rucola, acciughe e burrata
Tomato and aubergine terrine,
rocket cream, anchovies and burrata cheese
€ 18,00



Dinner Menu *primavera*

PRIMI PIATTI

Tortelli di faraona fatti in casa
e il suo fondo, fonduta al Tombea
Homemade guinea fowl tortelli
its cooking juices, Tombea fondue
€ 18,00

Risotto al limone di Villa Giulia,
gamberi rossi crudi
Villa Giulia lemon Risotto
raw red prawns
€ 22,00

Pacchero pesce di lago,
timo e bottarga di trota
Pacchero with lake fish,
thyme and trout roe
€ 22,00

Crema di zucca,
crostini e porro fritto
Cream of pumpkin,
croutons and fried leeks
€ 18,00



Dinner Menu
primavera

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo,
pioppini trifolati, patate e rosmarino
Beef fillet,
pioppini mushrooms, rosemary potatoes
€ 26,00

Tagliata di tonno rosso dorata,
pane bianco e insalatina Mediterranea
Golden bluefin tuna steak,
white bread and Mediterranean salad
€ 28,00

Filetto di rombo,
patate, pomodoro, capperi e olive
Turbot fillet
potatoes, tomato, capers and olives
€ 28,00



Dinner Menu *primavera*

DESSERTS

Mascarpone, croccantino di mandorle,
olio di oliva

Mascarpone, almond brittle,
extra virgin olive oil
€ 16,00

Tortino al cioccolato,
gelato alla vaniglia e fragole

Chocolate cake,
vanilla ice cream and strawberries
€ 16,00

Selezione di formaggi e le sue chatney
Selection of cheeses and its chatneys
€ 22,00

Assiette di frutta esotica,
e sorbetto al lampone

Exotic fruit platter,
and raspberry sorbet
€ 16,00