

# M E N U

Degustazione di formaggi freschi, pane e olio  
mozzarella di bufala e ricotta di bufala Mozzarè/Terramia  
Olio Extravergine da Itrana Villa Pontina Dop Bio

Pane, focaccia e grissini con lievito madre  
Olio Extravergine di Oliva Barberini Tenuta Tor De' Sassi

Carciofo, dalla romana alla judia, tonno rosso, fava di cacao e pecorino romano  
*Abbinamento: Kius - Marco Carpineti*

Polpo rosticiato su morbida di patate laziali con tartufo e nocciole tostate della Toscana  
e finta maionese di polpo.  
*Abbinamento: Poggio Verde Frascati Doc - Principe Pallavicini*

Mezzi paccheri del pastificio Lagano, arrosto di ricciola di Anzio, fonduta di formaggio  
erborinato e polvere di olive nere.  
*Abbinamento: Sauchà - Consoli*

Pesce spada di Ponza, castagne e zuppa etrusca aromatizzata al rosmarino  
*Abbinamento: Zamathi- Terre di Marfisa*

Nocciatella laziale con lamponi dell' alto Lazio e frolla di Olio Extravergine di Oliva  
Barberini Tenuta Tor De' Sassi.  
*Abbinamento: Asonia - Poggio Le Volpi*

Acqua Filette (Guarcino - Frosinone)  
Caffè Palombini ( Roma)

Solo su prenotazione  
Tel. 06 50.33.999

Euro 70

In collaborazione con  
 mangiaebevi

G I O V E D Ì 3 0 N O V E M B R E 2 0 1 7

# L A T I U M

Alla scoperta dei profumi e dei sapori del Lazio



*liVella1*  
fish and cocktail

Via Duccio di Buoninsegna, 25  
Roma EUR