



Proposta menu per gruppi (min 10 persone)

Groups menu proposal (min 10 people)

MENU "Ripa" (Menù base pesce – Fish based menu) € 49 a persona/for pax

Welcome drink - Spritz o Prosecco o Analcolico

Olive di Cerignola con scaglie di Pecorino Dop

Coppetta di Olive di Cerignola accompagnate da Pecorino stagionato Dop

Cerignola olives bowl served with pecorino cheese DOP chunks

Buccette di patate e Chips di barbabietola

Chips di barbabietola e di bucce di patate fritte

Fried potatoes skin and beetroots chips

La Panzanella de mare

Panzanella di polpo e carciofi croccanti

Bread "salad" with octopus and crunchy artichokes

Selezione di fritti:

Gamberoni in pastella, Alici fritte dorate

Battered shrimps and golden fried anchovies

Ricciola in SaRmi'

Chicche di patate con dadolata di ricciola, capperi, olive, erbe aromatiche e sentore di agrumi

Potatoes gnocchi with amberjack fish, capers, olives, herbs and citrus

'Ee Seppie co' i Piselli eer Tartufo

Seppie a listarelle su crema di piselli, guanciaie e scaglie di tartufo nero

Squid strips on peas sauce, pork cheeks and black truffle

Fiocco di neve

Bignè di pasta morbida ripieni di ricotta

Soft sweet bun stuffed with fresh Ricotta cheese

Cestino assortito di Pane - Basket of bread

Acqua Gassata e Naturale - Sparkling and still water

Caffè - Coffee

Malvasia Puntina IGP - Parvus Ager (Malvasia Puntinata) 13,5% vol Lazio -Secco, con buona sapidità e finale morbido-

Roma Eterna DOC - Parvus Ager (Montepulciano, Syrah) 13%vol Lazio -Fruttato e speziato-

Sara servita una 1 bottiglia di vino per tipo, ogni 5 persone - one bottle of each wine will be served every 5 people