



**Proposta menu per gruppi (min 10 persone)**

**Groups menu proposal (min 10 people)**

**MENU "Palatino" (Cucina contemporanea-Contemporary kitchen) € 49 a persona/for pax**

*Welcome drink - Spritz o Prosecco o Analcolico*

***Olive e Pecorino***

Coppetta di Olive di Cerignola accompagnate da Pecorino stagionato Dop

*Cerignola olives bowl served with pecorino cheese DOP chunks*

***'A Ciccia cruda***

Carpaccio di manzo marinato, sfoglia di grano duro, insalata misticanza, mirtili e scaglie di pecorino

*Marinated beef carpaccio, wheat flakes, wild salad, pecorino flakes and blueberries*

***Brodo Apostolorum***

Brodo di carni miste con cicoria, cannella, zafferano, mantecato con uova e Pecorino Romano DOP "Fulvi", accompagnato da crostini di pane fritto dorato

*Mixedmeat broth with cicory, cinnamon, saffron, creamed with eggs and pecorino DOP, served with golden fried bread croutons*

***Aurelia***

Chicche di patate con salsa di pomodoro, basilico, parmigiano, pepe nero e ricotta romana

*Potatoes gnocchi with tomato sauce, ricotta cheese DOP, fresh basil and black pepper*

***Er SaRtimbocca de' Angelino***

Medaglione di vitello laziale al vino bianco con crudo fritto e salvia croccante, servite con patate al forno

*White wine sauteed veal medallion, cured ham powder and dried sage, served whit roasted potatoes*

***Cheesecake de' noantri***

Crema di ricotta, nocciole, crumble di ciambelline al vino e frutti di bosco

*Ricotta cream, hazelnuts, wine donuts crumble and berries*

Cestino 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