

THE  
CESAR  

---

---


RESTAURANT


*Autumn Menu*




THE  
**CESAR**  
RESTAURANT

*Antipasti*

 *Fungo porcino, ricotta di Bracciano e  
crema di zucca alla liquirizia*

 *Spalla di maialino con finocchio al cardamomo  
e funghi al pompelmo*

 *“L'interpretazione dell'acciuga”*

 *Baccalà mantecato con confit  
al profumo di vaniglia e tartufo*


 *Astice e foie gras con manioca e  
crema di cocco alla curcuma*

*Capesante su galletta di maiale con crema  
di mele e patata affumicata*

 Dish suggested to celiac people

THE  
**CESAR**  
RESTAURANT

*Primi Piatti*

 *Crema di cavolfiori con ricotta di Bracciano e  
gallinacci alle erbe*


*Tortelli di fegato d'anatra con crema di porri e zucca*

*Strigoli di melanzane con piccoli scampi,  
zucca, rucola e pinoli*

*Farfalle "kamut" con calamari spillo,  
vongole e fagioli del purgatorio*

*Fregula sarda mantecata ai funghi porcini e polvere di caffè*


*Mezze maniche "Verrigni" alla carbonara*


 *Risotto vialone nano con gamberi rossi,  
limoni canditi e timo*

 Dish suggested to celiac people

THE  
**CESAR**  
RESTAURANT

*Secondi di Pesce*

 *Branzino con taccole, zucca arrostita  
e salsa di canocchie*

 *S. Pietro con crema di porcini alla nipitella  
e vongole al vapore*


 *Mazzancolle di Sicilia e foie gras  
con crema di fichi e semi di cacao*


*Scorfano con crema di mais al nero,  
gallinacci e brodetto di sconigli*


 Dish suggested to celiac people


THE  
**CESAR**  
RESTAURANT

## *Secondi di Carne*

 *Filetto di manzo aromatizzato al fieno  
e salsa orientale al balsamico*

 *Abbacchio romano "IGP" crema di ceci del Solco dritto  
e nocciole della Tuscia*

 *Quaglia e foie gras con indivia all'arancio  
e salsa pan di spezie*

 *Quinto quarto di vitello con soffice di patate,  
gallinacci, e mandorle*



Dish suggested to celiac people