

Menu Primavera
Spring Menu

ANTIPASTI
APPETIZERS

Carciofo fondente, ricotta di Bracciano e crema di crescione
Melted artichoke, with Ricotta cheese from Bracciano and Crescione's cream
€ 20,00

Gamberi di Sicilia, foie gras, crema di fragole e semi di cacao
Sicilian red Prawns with foie gras, strawberries cream and cocoa beans
€ 32,00

Cappesante, animelle, patate e salsa di pistacchio di Bronte
Scallops, sweetbread, potatoes with pistachio sauce from Bronte
€ 22,00

Sogliola, canocchie e crema di topinabour alla vaniglia
Sole, Razor clams with Jerusalem artichokes cream vanilla flavoured
€ 25,00

Cappello del prete, farcito di Caciofiore "di Columella" e soffice di patate
Top shoulder veal filled with Caciofiore Cheese from "Columella" and mashed potatoes
€ 20,00

Crudo di ricciola foglia d'ostrica, mela verde e pomodori secchi
Amberjack tartare with oyster leaf, green apple and sun-dried tomatoes
€ 22,00

Menu Primavera
Spring Menu

PRIMI PIATTI
FIRST COURSE

Spaghetti "Verrigni", seppie, carciofi e melissa
"Verrigni" spaghetti with cuttlefish, artichokes and lemon balm
€ 20,00

Fregula sarda, astice, asparagi e zenzero
Fregula Sarda with lobster, asparagus and ginger
€ 25,00

Maltagliati, telline, bottarga, broccoli e buccia di limone
Rough-cut pasta with baby clams, bottarga, broccoli and lemon peel
€ 22,00

Tortelli di fegato d'anatra, crema di porri e zucca
Tortelli pasta filled with duck liver, pumpkin and leeks cream
€ 25,00

Risotto pere, pecorino di Bracciano, pepe di Sarawak e fave dell'orto
Risotto with pear, Pecorino cheese from Bracciano, pepper and own garden vegetable's broad beans
€ 20,00

Fagioli del Purgatorio, pasta, cotiche e broccoli romani
Traditional white beans soup with pasta, julienne of pork belly and Romans broccoli
€ 18,00

THE
CESAR
RESTAURANT

Menu Primavera
Spring Menu

SECONDI DI PESCE
SEA FOOD MAIN CORSE

Branzino locale, asparagi all'olio di Sabina e salsa di limone candito
Local Sea bass with lemon sauce and Sabina's olive oil
€ 36,00

Scorfano, piselli freschi e trippette di baccalà alla citronella
Scorpion Fish with peas and julienne of salted cod
€ 36,00

Ombrina, patate di Viterbo, taccole e sapore d'aneto
Shi drum with roasted potatoes and snow peas and dill
€ 35,00

San Pietro, carciofi brasati, crema di zucca e nocciole della Tuscia
Jhon Dory with braised artichokes, pumpkin cream and nuts from Tuscia
€ 37,00

Menu Primavera
Spring Menu

SECONDI DI CARNE
MAIN COURSE OF MEAT

Filetto di manzo locale, indivia, fave e salsa di pecorino di Bracciano
Beef Filet with endive, broad beans with sauce of Pecorino cheese of Bracciano
€ 36,00

Costata di vitello, finocchi alla vaniglia, broccoli al timo
Veal T-bone with fennel vanilla perfumed and broccoli on thyme sauce
Per 2 pax min. € 72,00

Medaglione d'agnello, animelle, carciofi, ed olive di Gaeta
Medallion of lamb with sweetbread, artichokes and olives
€ 35,00

Sella di coniglio farcito di fois gras e salsa speziata
Saddle of rabbit stuffed of fois gras and spiced sauce
€ 35,00