

Menu per Celiaco
Celiac Menu

GLI ANTIPASTI
APPETIZERS

Astice, agretti e crema di topinambur
Lobster with citrus fruit and jerusalem artichokes cream
€ 25,00

Ricotta Pitzalis soffice, insalata e composta di pomodoro verde
Ricotta cheese with compote of green tomatoes and salad
€ 20,00

PRIMI PIATTI
FIRST COURSE

Crema di piselli e calamari saltati.
Peas velouté with squids souté
€ 18,00

Zuppa di verdure al profumo di basilico
Vegetables soup with basil
€ 16,00

Penne Schar, carciofi, pomodorini e maggiorana e basilico
Penne Schar with artichokes, cherry tomatoes and marjoram
€ 20,00

Menu per Celiaco
Celiac Menu

I SECONDI
MAIN CORSE

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

Petto di pollo alla griglia, bieta e pomodorini
Grilled chicken breast with beetroot and tomatoes
€ 33.00

DOLCI
DESSERTS

Meringa al cocco, frutta fresca e sorbetto al cacao
Coconut meringue with fresh fruit and chocolate sorbet
€ 15,00

Spumone allo Yogourt biologico, profumo d'acero e zuppa di fragole
Mousse of organic yogourt with maple syrup and strawberry soup
€ 15,00