



Degustazione romana *Roman tasting*

Boccone di benvenuto

Amuse bouche

Uovo San Bartolomeo

uovo bio di Viterbo, hummus di ceci e barbabietola rossa al sale

Sous-vide organic egg with humus and red beetroot (All. Tab. 1, 3)

Cacio e pepe

tagliolino al grano saraceno, tartar di gambero rosso, yuzu e menta

Cheese and pepper tagliolino with yuzu and melissa marinated red prawns (All. Tab. 1, 2, 7, 9)

Baccalà in carpione

con animelle fritte, broccolo romanesco e cipolla rossa

Soused cod with fried lamb's sweetbread, romanisque and red onion (All. Tab. 1, 4, 9, 12)

Ricotta e visciole

cheesecake di ricotta affumicata al te, amarene in confit e gelatina

Green tea smoked ricotta, confit sour cherry, sour cherry gelly (All. Tab. 1, 3, 7)

Acqua

Water

40 €



Degustazione Ego *Ego tasting*

Boccone di benvenuto

Amuse bouche

Crudo del giorno

zucca panna acida e erba cipollina

Seasonal raw fish served with pumpkin's velvet and thick cream with chives (All. Tab. 4, 8, 7)

Ostrica e gin

in tempura, mela verde e radice di cerfoglio

*Gin scented oyster in tempura served on a green apple purea
with roasted chervil's root and red chicory (All. Tab.1, 3, 14)*

Cappellaccio di cipolla

ripieno di cipolla rossa al forno, blu di bufala e osmosi di daikon

Roasted red onion cappellaccio with Buffalo blue cheese and osmotic daikon (All. Tab. 1, 3, 7, 9)

Risotto cozze e ricci

riso carnaroli Pila Vecia, pesto di ravanelli, pecorino e polvere di cozze

Mussel and sea urchin risotto with raddish, pecorino cheese and mussel powder (All. Tab. 2, 7, 8, 9, 14)

Capesante arrostate

con pappa al pomodoro, kimchi di radis noir e aglio nero

Roasted scallops on pappa al pomodoro, black raddish kimchi and black garlic (All. Tab. 1, 4, 7, 8, 14)*

Ego40

spuma al cioccolato bianco, crema di pere, foie gras e sablè al pepe nero

White chocolate foam, pear cream, foie gras and black pepper sablé (All. Tab. 1, 3, 7)

Acqua

Water

60 €