



TRIP TO ROME

Dinner Menü

Antipasto

Bruschetta Carciofi, Ricotta e Pinoli

Bruschettone auf rustikaler Ciabatta mit sautierten Artischocken, feiner Ricottacreme und gerösteten Pinienkernen, verfeinert mit Olivenöl und schwarzem Pfeffer

Primo

Spaghetti alla Gricia

frische Spaghetti mit Guanciale, Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer

Vegetarische Variante

Spaghetti Cacio e Pepe

FrISChe Spaghetti, cremig geschwenkt mit Pecorino Romano und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer.

Dolce

Profiteroles al Cioccolato Bianco

Profiteroles mit weißer Schokolade Zarte

Windbeutel, gefüllt mit luftiger Sahne, überzogen mit weißer Schokolade und bestäubt mit feinem Kakaopulver.

