



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Rome Capitale



Dîner Amical du 20/09/2019



I Gracchi , Tiberio e Caio (Museo d'Orsay – Parigi)

Aperitivo

Benvenuto dello Chef con tartine varie

Dalla Cantina:

*Spumante Brut Kius, Marco Carpineti ,
Metodo Classico da uve Bellone Millesimato 2015*

*Cerasuolo d'Abruzzo Doc Cirelli
uve Montepulciano 2018*

*Montepulciano d'Abruzzo Doc Malandrino,
Cataldi Madonna, uve Montepulciano 2017*

MENU'

Antipasto

*Prosciutto crudo amatriciano, ventricina del
vastese, stracciata di Agnone, fiore di zucca
farcito di mozzarella e alici in pastella di
peperone, crostino alla nduja e caciocavallo,
broccoletti sott'olio*

*Pallotte cacio e ova (polpette abruzzesi di
formaggio e uova)*

Primo

*Spaghettoni Masciarelli alla Amatriciana
Fettuccine al baccalà su crema di porcini*

Secondo

*Abbacchio farcito con rughetta e nduja su crema
di caciocavallo, crema di patate al peperone crusco*

Dolce

*Torta di crema chantilly al profumo di genziana,
con granella di pistacchi*



Caffè e amari

