

OSTERIA DI PORTA CICCA

First Courses

Crema di Zucca con Cavolo nero gratinato allo Chevre e funghi Pioppini
Pumpkin cream, crispy Black Kale and Pioppini mushrooms
Euro 15

Gnocchetti di Patate e Castagne con ragù di Agnello al Timo
Chestnut and Potato Dumplings, with Lamb and Thyme Ragout
Euro 15

Risotto "Patate e Cozze", Burro al prezzemolo, Canestrato di Moliterno e Pomodori infornati
Potatoes and Mussels Risotto, Parsley Butter, roasted Tomatoes and Canestrato cheese
Euro 15

Ravioli di "Amatriciana" con crema di Broccoli e spuma al Cacio e Pepe
"Amatriciana" ravioli, Broccoli cream and Pecorino Cheese foam
Euro 16

Tagliolini di Barbabietola con Alici, pane croccante al Finocchietto e Cavolfiore
Beetroot "Tagliolini" with Anchovies, Wild Fennel crispy Bread and Cauliflower
Euro 16

Spaghetti AOP con crudo di Gamberi Rosa al Lime e polvere di Tarallo
"AOP Spaghetti", Raw Pink Shrimps with Lime and powdered "Tarallo"
Euro 17