

DEGUSTAZIONE MARSALA “FLORIO”

Questo percorso degustativo unisce la cucina Romana con una delle storie più visionarie dell'enologia Italiana, garantendo un'esperienza degustativa unica e irripetibile.

This tasting journey combines Roman cuisine with one of the most visionary stories of Italian winemaking, guaranteeing a unique and unrepeatable tasting experience.

ANTIPASTI - Starters

Accompagnati da / Served with

“Vino Florio”

Filetto di Baccalà in Tempura con Maionese al Basilico

Fried Cod in Tempura with Homemade Basil Mayonnaise

Cestino di Pasta Fillo Ripieno di Ragù d'Agnello su Salsa Bianca al Miele

Fillo Pastry Tart Stuffed with Lamb Ragù on White Honey Sauce

.....

PRIMO PIATTO - Pasta

Accompagnato da / Served with

“Marsala Vergine Riserva 2006 Florio”

Rigatoni di Gragnano alla Carbonara

Rigatoni from “Gragnano” with Eggs, Cheese, Pepper and Pork Cheek from “Norcia”

.....

DOLCE - Dessert

Accompagnato da / Served with

“Marsala Superiore Semisecco Riserva 2009 Florio”

Il Nostro Tiramisù

Our Homemade Tiramisù

.....

FINE PASTO - End of Meal

Caffè e Tozzetti Romani

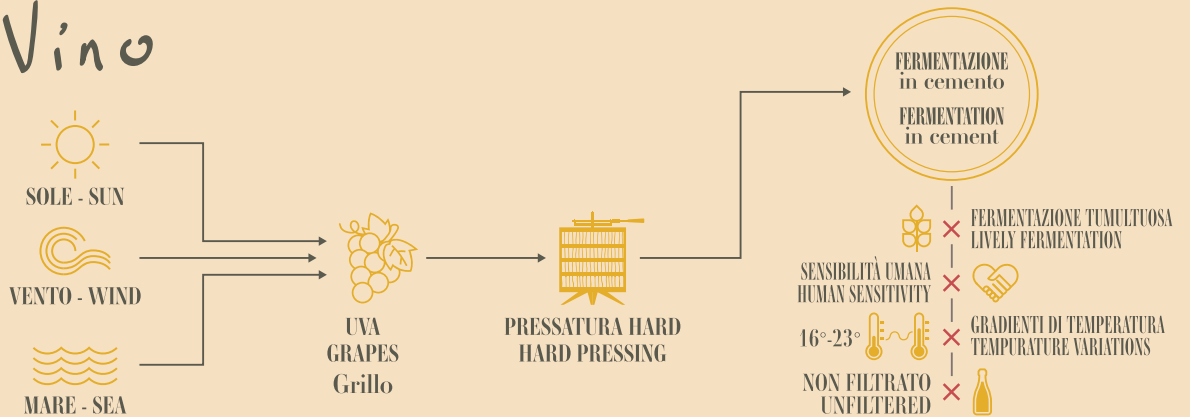
Coffee and Roman Biscuits

€ 70 per persona/per person

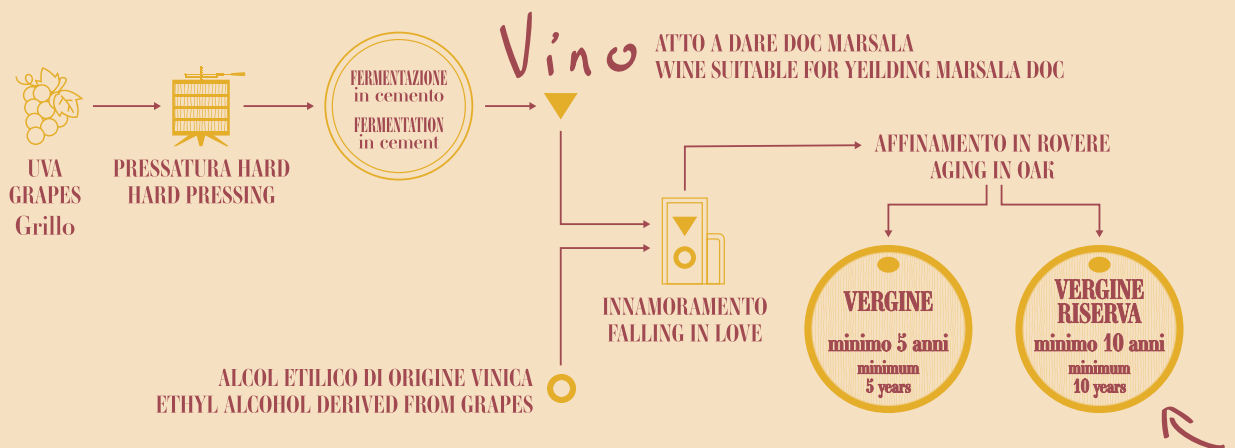
(obbligatorio per tutto il tavolo / mandatory for the entire table)

FLORIO MARSALA

Vino



MARSALA VERGINE



MARSALA SUPERIORE

