

52 and the secret garden

MENU

Puntarelle e carciofi fritti

Tonno di coniglio e zucca in agrodolce

Faison de cuir le lapin comme du thon , marinée au herbes avec potiron
augrodouce

Fresella, pomodori, cipolla rossa , capperi e
palamido di Stromboli

(fresella est du pain fait comme un biscuit, moie avec du vinagre de
vin rouge)

Vignarola: feves; petit-pois vert; et artichauds

(Vignarola est un plat typic de la region de Roma, legume qui vien da la
vigne)

Uova, asparagi e bottarga

(oeufs au plat, asperges, et bottarga , eoufs de poisson sechés

Spaghetti fait maison baccala e carciofi

Spaghetti fait maison

Coda alla vaccinara

(.....;de beuf cuit avec epices at souces tomate, cocoa et rasein)

Assiette de legumes mixtes avec :

Mozzarella di Bufala, petite omelettes de courgettes frites
a la menths, croustons de pain avec fromage de chevre,
bettrave avec un sauce au miel et zafran, cicoria all agro.

Dessert :

Torta di visciolate e ricotta

Nipidittata : (chausson farci avec figues seches, orange confit, cioccolato noir,
pistaces amande et noisettes)

* Pates sans gluten disponibles

