



ALDROVANDI
VILLA BORGHESE
ROME

Prima della cena, il nostro Chef stellato, Claudio Mengoni, vi rivelerà dal vivo tutti i trucchi e segreti per realizzare i perfetti spaghettoni con aglio, olio, peperoncino, Colatura di alici di Cetara e limone Amalfitano. Alla fine della serata, vi regaleremo un ricordo con tutti gli ingredienti per ricreare a casa vostra questa ricetta, come un vero Chef.

Menù 1

Battuta di Fassona, carciofi, barbabietola e salsa all'uovo

Gnocchi di patate al limone con crema di burrata, astice e asparagi di mare

Piccione con castagne, cipollotti e grue di cacao

Cioccolato e frutto della passione

Panettone artigianale con flûte di bollicine

Euro 145,00 Vini e bevande inclusi (10% IVA esclusa)

Menù 2

Ricciola marinata con caviale, asparagi di mare, avocado e mela annurca

Ravioli di pecorino con carciofi e balsamico

Filetto di dentice in crosta di mandorle con spinaci e maionese alla liquirizia

Semifreddo allo zabaione con salsa cioccolato

Panettone artigianale o torta con flûte di bollicine

Euro 165,00 Vini e bevande inclusi (10% IVA esclusa)

mytha
MYTHA HOTEL ANTHOLOGY