



SALONE MARGHERITA RESTAURANT

CHEF GIUSEPPE STERBINI

Cena e Spettacolo
Dinner & Show



I VIRTUOSI DELL'OPERA
DI
ROMA
Direttore M^o A. Melchiorre

G. VERDI

LA TRAVIATA



Lo Chef Giuseppe Sterbini propone

Antipasti - Starters

Fiore di zucca con mozzarella ed alici
Pumpkin flower with mozzarella and anchovies

Caponata siciliana con pesce spada
Sicilian ratatouille with swordfish

Carpaccio di baccalà con avocado
Codfish "carpaccio" with avocado

Primo piatto - First Course

Ravioli ripieni di burrata pugliese con pomodoro Piennolo vesuviano e basilico
Ravioli filled with Apulian burrata with Piennolo Vesuvian tomato and basil

Secondo piatto - Main Course

Medaglioni di vitello con salsa di pomodori secchi e verdura di campo
Veal medallions with sun-dried tomato sauce and field vegetables

Dolce - Dessert

Tortino con crema di fragole dei Castelli Romani
Tartlet with strawberry cream from Castelli Romani

Acqua, pane - Water, bread

Vino, caffè ed altri drink non sono inclusi - Wine, coffee and other drinks are not included

In caso di allergie si prega di informare il personale - Please, inform the staff in case of allergies

I prodotti del nostro menu sono realizzati artigianalmente dalla nostra cucina. Quando necessario subiscono trattamento di abbattimento a -21°, conforme alle prescrizioni 853/2004 III seg. VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.