



**Il ristorante della scuola di Formazione
dello chef *tre stelle Michelin* Niko Romito**



I NOSTRI PIATTI

Rombo, maionese alle erbe e lattuga marinata (Omaggio al “Reale”)	18€
Ricciola scottata, prezzemolo, cipolla arrosto	16€
Manzo marinato alle erbe con salsa tonnata	14€
Consommé di pollo alla cacciatora e sedano	15€
Sauté di verdure con estratto di sedano e mela	14€
.....	
Linguine ‘Garofalo’ con acciughe, peperoncino e cime di rapa	14€
Cappelletti di scampi, brodo di crostacei e dragoncello	15€
Tagliatelle con Parmigiano, pepe, limone e menta	14€
Zuppa di ceci e funghi cardoncelli	14€
Gnocchi di patate con pomodoro arrosto, basilico e ricotta Scorza Nera	15€
.....	
Baccalà al vapore, scarola olive e capperi, latte di baccalà e limone	17€
Seppia arrosto con estratto di seppia e verdure di stagione	18€
Vitello, panna acida e cardoncelli	18€
Agnello brasato, timo, maggiorana e maionese di ceci	17€
Cavolo arrosto, mandorla, olio al carbone e peperoncino	15€
.....	
Cioccolato, limone e panna	8€
Cremoso di mandorle, gel di limone e frolla integrale salata	8€
Zuppa inglese	8€
Mela, crema e sfoglia	8€
Frutto della passione, caramello amaro, liquirizia e aceto balsamico	8€

**Aperto a pranzo e a cena, tel 06.90279240. Giorno di chiusura: mercoledì.
www.nikoromitoformazione.it**