



monna

Restaurant

Semplicità, tradizione, qualità, fantasia

Cenone di Capodanno *New year's Eve menu*

Ostrica, spuma di gin "Nautilus" e mela verde
Oyster, "Nautilus" gin foam and green apple

Crudo di gambero rosso, giardinera di verdure ai tre aceti e ricotta di bufala
Red shrimps "Crudo", pickled vegetables with three vinegars and buffalo ricotta

Wafer con ricciola affumicata, pere ed elicrisio
Smoked amberjack fish wafer, pear and helichrysum

Momenti ripieni... e tartufo bianco
"Momenti" and white truffle

Risotto allo zafferano, scampi, finocchio e liquirizia
Saffron risotto, langostine, fennel and licorice

Nasello, rapa rossa, porri alla brace e menta glaciale
Cod fish, beetroot, grilled leeks and icy mint

Variazione di nocciole dei Monti Cimini con tartufo bianco
"Monti Cimini" Hazelnuts variation with white truffle

€ 180,00 per persona

€180,00 per person