

OSTERIA PEPPINA

Menù degustazione , Autunno 2018

Freak Show

Shocking the Brain !

“Il circo delle pulci”.

Piccoli snack di benvenuto.

“Insalata russa croccante”.

Patata croccante, maionese al dragoncello e verdure di stagione.

“Pina colada di sgombro”.

Sgombro marinato, cipolline borettane affumicate al latte di cocco concentrato e gel d'ananas acidulato.

“Insalata di contrasti”.

Cime di rapa, limone e nocciole.

“Cozze nel campo”.

Ragù di cozze in un guscio di sfoglia al nero su crema di broccoli piccanti.

“★Orange is the new black”.

Zucca caramellata, crema di zucca alla torba con salsa al burro bianco, caffè e mandorle amare.

“Vaccinara Roma-Pechino”.

Antica ricetta del quartiere Testaccio con cacao, uvetta e pinoli in viaggio verso oriente.

“Anguilla ieri oggi e domani”.

Anguila affumicata, mostarda di mele campanine fatta in casa, salsa verde e spugnole.

“Ma che cavolo di dolce?!”.

Spuma di cavolfiore e cioccolato bianco, meringa piccante e gocce di lampone.

“Velvet Underground”.

Gel piccante al trinidad scorpion, semifreddo alla stracciatella, meringhe alla menta, spugna al whisky, e crumble al limone...

...Tutto alla barbabietola.

Caffè e piccola pasticceria.

Euro 70,00

I percorsi in abbinamento

Spaziando fra rigorosa tradizione e coraggiosa innovazione, proponiamo, in abbinamento al menù un percorso al calice, comprendente principalmente vino, ma anche birre artigianali, cocktail....

Pensati appositamente per cercare di rendere ogni piatto un'esperienza unica ed emozionante.

Freak Show con percorso da 5 assaggi Euro 100,00

...con percorso da 8 assaggi Euro 120,00

Proponiamo il menu per l'intero tavolo.