NECCI dal 1924

CENA

ANTIPASTI

Foie Gras , *alla piastra con chutney di mele e crostini di pane*.....11

Carciofi alla Romana *con coratella e stracciatella* 10

Tartare di Fassona *con lardo, salsa passion fruit e capperi*..... 12

Ceviche di pesce del giorno *con cipolla di Tropea, coriandolo, lime e mango* 12

Tempura di Fiori di Zucca *con alici di Collioure e primo sale*.....10

Polpette di Melanzane *con salsa di pomodoro, verdurine e rucola*.....9

PRIMI

Pici di Grano Saraceno *fatti in casa alla gricia con asparagi*.....12

Paccheri al Tonno fresco, *con melanzane, uvetta e pinoli tostati* 10

Risotto con rana Pescatrice* *e crema di barbabietola*.....12

Pici di grano saraceno con zucca e guanciale *fatti in casa e mantecati al pecorino* 10

Strascinati *con funghi porcini, salsiccia e crema di bufala*.....10

Ravioli di ricotta e cicoria *con pachino e basilico*.....10

SECONDI

Hamburger Vegetariano *con insalata e provola affumicata,servito con patatine fritte e salse* 13

Petto d'Anatra *con chutney di zucca, castagne e riduzione di aceto balsamico* 16

Tagliata di manzo danese dry age* *con patate fritte e salse artigianali* 18

Salmone in crosta di chia *con scarola, uvetta, pinoli e salsa di prigne secche* 15

Schnitzel di pollo *con patatine fritte artigianali e salsa tartara* 14

SFIZI E TAGLIERI

Patate fritte fatte in casa *con salse artigianali*.....6

Tempura di Calamari* *con salsa tartara artigianale*.....12

Tagliere di salumi *100% Montefiascone (VT)* 12

Tagliere di formaggi *servito con confettura* 12

Mozzarella di bufala e campana e Prosciutto San Daniele.....13

Tagliere vegano/vegetariano 10

Gran Misto di salumi e formaggi laziali 18

CONTORNI

Insalata di finocchi e arancia...6

Patate Fritte.....6

Friarelli 6

Cicoria ripassata 6

Scarola ripassata 6

**In base alle attuali normative i prodotti contrassegnati vengono abbattuti a garanzie e mantenimento della catena del freddo. In alcuni periodi dell'anno questi prodotti potrebbero essere acquistati all'origine congelati.*

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

NECCI dal 1924

CENA

CAFFE', GELATI E FRUTTA

CAFFÈ GOLOSO *servito con selezione di mignon e biscottotti dell casa* 7

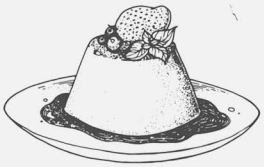
IL CAFFÈ DI LIEGI: *gelato al caffè, panna montata e caffè espresso* 6

LA DAMA BIANCA: *gelato alla vaniglia, panna montata e cioccolato fondente fuso* 6

COPPA GELATO *Gusti: cioccolato, vaniglia, crema, pistacchio, fragola, limone, caffè* 5

TAGLIATA DI FRUTTA *servita con gelato alla crema artigianale* 7

DESSERT ESPRESSI



CRÈME BRULÉE ALLO ZENZERO 6

Crème brulée artigianale con latte allo zenzero

TORTINO CALDO AL CIOCCCOLATO 6

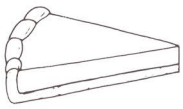
Tortino al cioccolato con crema inglese e gelato alla crema della casa

BAVARESE FRAGOLE E LIME 6

Servita con crumble di pastafrolla, crema al lime e menta fresca

PROFITEROLES AL AL CIOCCCOLATO DEL MDAGASCAR 8

Choux artigianali ripieni di gelato alla crema fatto in casa, serviti con crema Chantilly e cioccolato fondente Valrhona del Madagascar tiepido



DOLCI DEL BANCO

CHEESECAKE 6

TARTELLETTA AL LIMONE MERINGATA 6

CRUMBLE DI PERE E GOCCE DI CIOCCOLATO 6

TARTELLETTA DI FRUTTA CON CREMA 6

MOUSSE AL CIOCCOLATO E LAMPONI.....6

TIRAMISÙ 6

TORTA DI MELE CREAMA 6

CAPRESE DI MANDORLE E CIOCCOLATO 6

TORTA DI PERE, MANDORLE E CIOCCOLATO..... ..6

PANNACOTTA AI LAMPONI 6

HAPPY END

MOSCATO D'ASTI *(Piemonte)* 5

LA BELLA ESTATE *Moscato passito, (Piemonte)* 6

VIN SANTO *Sangiovese (Toscana)*.....7

RECIOTO *Valpolicella (Veneto)* 7

CAPITOLIUM *moscato di Terracina (Lazio)*.....6

ALBAMARINA *Catarratto passsito, (Sicilia)*..... 6

MONBAZILLAC *Semillon (Francia)* 8

PORTO KOPKE 10 YEARS *(Portogallo)* 8