

Mirabelle

RESTAURANT · ROMA

“MOMENTI SENZA TEMPO”

Gazpacho Andaluso con Polpo Verace al Curry
e Sorbetto di Melone



Rocher di Asparagi con Cremoso di Caciocavallo Podolico
Funghi Porcini, Sedano Croccante ed Emulsione d’Uovo alla Vaniglia



Baccala Confit su Spuma di Patate Viola
Insalatina di Cavolo Cappuccio e Tartufo Nero



Tagliatella Acqua e Farina allo Zafferano
Funghi Porcini alla Maggiorana, Pecorino di Grotta e Mirtilli



Salmone in Osmosi di Rapa Rossa, Robiola
Mele Verdi, Centrifuga di Sedano e Cialda di Mais



Zuppetta Estiva



Foresta Nera

190€ Per Persona Escluso Bevande
Vini in Abbinamento 5 calici 85€ p. p.
Vini in Abbinamento premium 6 calici 145€ p.p.

Il menù degustazione è:
da ordinare entro le ore 14:00 al Lunch
da ordinare entro le ore 22:00 al Dinner
Il menù degustazione da ordinare per l'intero tavolo

...La Grande Carte...

MENU 2 PORTATE: €110

MENU 3 PORTATE: 2 Portate + Dolce €145

MENU 3 PORTATE: Antipasto, Primo e Secondo €155

MENU 4 PORTATE: Antipasto, Primo e Secondo + Dolce €170

Piatto aggiuntivo € 35

Per Cominciare:

Selezione di Ostriche David Hervé
½ dozzina

Sinfonia di Pesci Crudi e Crostacei
con Granella di Cous Cous Speziato

Selezione di "CAVIAR GIAVERI"
Golden Sterlet, Siberian & Beluga, Osietra
Supplemento +€90 per gr.30

Capesante in Cialda di Pane, Crudaiola di Pomodorini Biologici
Stracciatella di Burrata ed Emulsione di Aglio Nero

Baccala Confit su Spuma di Patate Viola
Insalatina di Cavolo Cappuccio e Tartufo Nero


Tartare di Manzo Fassona, Guacamole
Cipolline alla Paprika, Chips di Patate e BBQ allo Zenzero


Scaloppa di Foie Gras, Fichi Caramellati, Vin Santo
Frutto della Passione e Croccante di Mandorle


Rocher di Asparagi con Cremoso di Caciocavallo Podolico
Funghi Porcini, Sedano Croccante ed Emulsione d'Uovo alla Vaniglia


Piatti vegani realizzabili su richiesta
Per intolleranze e allergie alimentari
chiedere assistenza al personale del ristorante

I Primi:

Minestrone con Verdure di Stagione,
Bietolina di Campo e Orzo Perlato



Gazpacho Andaluso con Polpo Verace al Curry
e Sorbetto di Melone



Risotto allo Yuzu, Battuto di Tonno, Crème Fraîche al Basilico
Cipolla Rossa Candita e Caviale Osietra
(minimo per due persone)



Caramelle di Pasta Fresca alla Carbonara
Asparagi Verdi, Guanciale di Sauris e Tartufo Nero

Lasagnetta Scomposta alla Vaccinara, Cremoso di Sedano Rapa
Bacche di Cacao e Zeste d'Arancia

Tagliatella Acqua e Farina allo Zafferano
Funghi Porcini alla Maggiorana, Pecorino di Grotta e Mirtilli



Mezze Maniche Fresche, Crudaiola di Pomodorini
Gamberi Rossi e Bottarga di Muggine



Piatti vegani realizzabili su richiesta

Per intolleranze e allergie alimentari
chiedere assistenza al personale del ristorante

Il Pesce:

Spigola al Tegame Laccata al Miele
Purea di Fagioli, Porri Bruciati e Tartufo Nero



Rombo con Zucchine alla Scapece
Impepata di Cozze e Bagna Cauda



Salmone in Osmosi di Rapa Rossa, Robiola
Mele Verdi, Centrifuga di Sedano e Cialda di Mais



La Carne:

Anatra "Barbierie" all'Arancia
Mele Caramellate e Germogli di Spinaci



Filetto di Manzo alla Pizzaiola, Cremoso di Patate al Burro
Chips di Pomodoro alla Paprika



Carrè di Vitello Croccante con Insalatina di Finocchi
Peperoni, Foglie di Shiso e Salsa Bernese

Verdure fresche dal mercato



Formaggi del nostro paese



Piatti vegani realizzabili su richiesta

Per intolleranze e allergie alimentari
chiedere assistenza al personale del ristorante