

L' AUTUNNO STELLATO MICHELIN A ROMA

QUANDO L'ARTE GOURMANDE SI FA IN... 4 MANI

OLIVER GLOWIG & FELICE LO BASSO

SCALOPE DI FOIE GRAS IN AUTUNNO!! CREMA DI MELA AL CORIANDOLO, RAPA ROSSA ALL'ARANCIO E SPUMA ALLO SPECK

RISOTTO AL FORMAGGIO DI CAPRA, CREMA DI MUGNOLI, PEPPERONE CRUSCA E GELATO AI RICCI DI MARE

PASTA E FAGIOLI CON COTICHE E ARZILLA

TRIGLIA E CARCIOFI, PANENERO E PECORINO.....

PICCIONE CON CREMA DI CIPOLLOTTI, SCALOGNI E PANCETTA

CONFETTURA DI RABBARO E FRAGOLE, GELATO AL ROSMARINO E CIALDA AI PINOLI

PRUGNE CON ARIA DI VODKA E LIMONE SU SEMIFREDDO ALLO ZAFFERANO

CAFFÈ E PICCOLA PASTICCERIA

SAVE THE DATE: 25 OTTOBRE 2013, DALLE ORE 19.30

EURO 150 PER PERSONA CON PERCORSO DI VINI IN ABBINAMENTO



MICHELIN STARRED AUTUMN IN ROME

WHEN THE GOURMANDE ART BECOMES A 4 HANDS CREATION

OLIVER GLOWIG & FELICE LO BASSO

ESCALOPE OF FOIE GRAS IN AUTUMN!! CORIANDER-FLAVORED APPLE CREAM, BEETROOT FLAVORED WITH ORANGE AND SPECK FOAM

GOAT CHEESE RISOTTO, TURNIP TOPS CREAM, DRIED SWEET PEPPERS AND SEA URCHIN ICE-CREAM

SOUP OF PASTA AND BEANS WITH PORK RIND AND RAY

RED MULLET AND ARTICHOKE, WHOLEMEAL BREAD AND PECORINO CHEESE.....

PIGEON WITH SPRING ONION CREAM AND BACON WRAPPED SCALLION

RHUBARB AND STRAWBERRY JAM, ROSEMARY ICE-CREAM AND PINE NUT WAFER

PLUM WITH VODKA AND LEMON ON SAFFRON PARFAIT

COFFEE AND PASTRIES

SAVE THE DATE: OCTOBER 25, 2013 FROM 7.30 PM

EURO 150 PER PERSON WITH COMBINING WINE SELECTION

Ristorante Oliver Glowig

Aldrovandi Villa Borghese - Via Ulisse Aldrovandi, 15 - 00197 Roma - Italia - T +39 06 321 61 26 - T +39 06 322 39 93 - info@oliverglowig.com - oliverglowig.com