

RESTAURANT
1919

INSIEME

Due menu da condividere e assaporare
in un susseguirsi di emozioni

Emotions to taste together

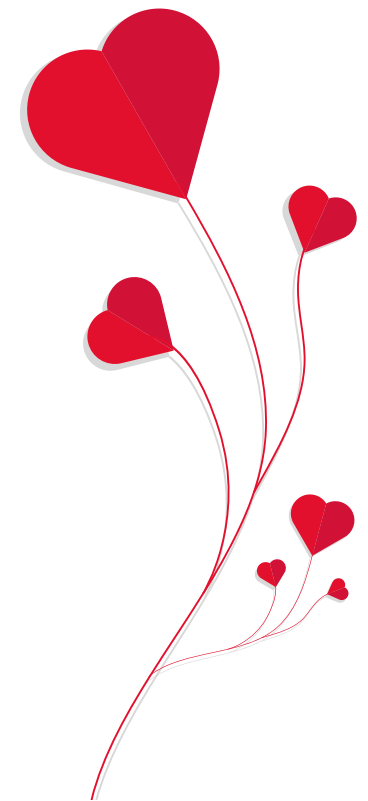
terme di
SATURNIA
NATURAL DESTINATION



LH LEADING
HOTELS®



STARHOTELS
COLLEZIONE

terme di
SATURNIA
NATURAL DESTINATION




COCCOLE

La passeggiata

Vitellone alle spezie con panzanella croccante (1,9)  
e acqua di cetriolo
Spiced beef with crispy bread salade panzanella and cucumber water

La carezza

Tortelli di pecorino liquido con topinambur (1,3,7,9) 
e popcorn di maiale
Pecorino cheese cream tortelli with Jerusalem artichoke and pork popcorn

L'abbraccio


Baccalà mantecato con patate su galletta di ceci frita (1,4,5,7,9)
Creamed cod with potatoes on a fried chickpea biscuit

Due corpi, un'Anima

Mousse ai lamponi e pistacchi (1,3,7,8)
Raspberry and pistachio mousse

PASSIONE



L'incontro

Asparagi con tonno leggermente scottato (3,4,7,9,12) 
e zabaione salato
Asparagus with lightly seared tuna and salted zabaglione

Il corteggiamento

Risotto mantecato con rape rosse e chips di radici croccanti (1,7,9)
Risotto with red turnips and crispy root chips

L'avvicinamento

Maiale delle Crete cotto a bassa temperatura (9,12)  
con melanzana affumicata e cipolle caramellate
Pork from "Crete Senesi" cooked at low temperature with smoked aubergine and caramelized onions

Il bacio

Cre moso al passion fruit con rocher al cocco (1,3,7,8)
e frutti di bosco
Passion fruit creamy with coconut rocher and berries

