

THE  
**CESAR**  
RESTAURANT

**FRIENDS IN THE KITCHEN**

**ANTONIO MAGLIULO & MICHELINO GIOIA**

*Ristorante THE CESAR  
La Posta Vecchia*

*Ristorante IL PELLICANO  
1 & Michelin*

**ANTONIO MAGLIULO**

Capesante arrosto, asparagi, crema di pecorino e caviale (A. 2,4,7,10,14)  
*Seared scallops, pecorino cheese, asparagus cream and caviar*

**MICHELINO GIOIA**

Fegatino di pollo, pane alle noci, melograno e spezie (A. 1,7,8,9,11)  
*Chicken liver, walnuts bread, pomegranate and spices*

**ANTONIO MAGLIULO**

Tortelli di polpo, broccoli, olive Taggiasche e brodetto alla "Luciana" (A. 1,3,4,7,8)  
*Octopus tortelli, Taggiasca olives and "Luciana" style broth*

**MICHELINO GIOIA**

Risone, sconcioli, carciofi e melissa (A. 1,4,7,9,14,B)  
*Rise, sea snails, artichokes and lemon balm*

**ANTONIO MAGLIULO**

Moro, zabaione al Marsala, cavolfiore affumicato e tartufo bianco (A. 4,7,9)  
*Chilean Sea Bass, Marsala zabaione, smoked cauliflower and white truffle*

**MICHELINO GIOIA**

Guancia di vitello, crema di mais e funghi (A.7,9)  
*Veal cheek, corn cream and mushrooms*

**ANTONIO MAGLIULO**

Millefoglie, ganache al pistacchio, cremoso gianduia  
e sorbetto al lampone (A. 1,3,7,8)  
*Mille-feuille, pistachio ganache, creamy gianduia and raspberry sorbet*

Palo Laziale, 4 ottobre 2019