

MENU CAPODANNO 2024 GECO ROMA

MENU DI TERRA

PROSECCO DI BENVENUTO CON FRITTELLINE DI CARCIOFI E PECORINO

TORTINO DI PATATE PORCINI E PROVOLA AFFUMICATA

TARTARE DI FASSONA PROFUMATA AL TARTUFO NERO CON UOVA DI QUAGLIA

RAVIOLI DI BRASATO AL BAROLO CON LA SUA SALSA E PARMIGGIANO STRAVECCHIO

PETTO D'ANATRA MULARD CON SALSA DI MELOGRANO DI E PUREA DI ROQUEFORT

SEMIFREDDO DI TORRONE CON SALSA AL MANDARINO

DOLCI DELLA TRADIZIONE

LENTICCHIA CON ZAMPONE

MENU DI MARE

PROSECCO DI BENVENUTO ACCOMPAGNATO DA QUICHES AL SALMONE E CREMA DI ROBIOLA

TARTARE DI GAMBERO ROSSO CON CREMA DI PATATE PROFUMATA AL LIMONE

INSALATA TIEPIDA DI POLPO SCAROLA OLIE E POMODORINI ESSICCATI

TAGLIOLINI IN SALSA D'ASTICE CON LE SUE BISQUE

TONNO ROSSO IN TEMPURA CON PICCOLE VERDURE E MAIONESE ALLA SOYA

SEMIFREDDO DI TORRONE CON SALSA AL MANDARINO

LE LENTICCHIE CON LO ZAMPONE

DOLCI DELLA TRADIZIONE

MENU VEGETARIANO

Antipasto

Millefoglie di porcini patate e provola affumicata

Tempura di verdure con maionese all'arancia

Polenta bramata con salsa di radicchio, noci e parmigiano stravecchio

Secondo

Wok di verdure su crema di pomodoro e basilico profumato alla soia

Dolce

SEMIFREDDO DI TORRONE CON SALSA AL MANDARINO

DOLCI DELLA TRADIZIONE