



Menù di Capodanno

Menù di Carne

Antipasti:

Carciofo alla romana più o meno

Carciofi stufati alla romana con erbe aromatiche e un tocco di pecorino romano grattugiato.

Allergeni: latticini

Battuto di fassona bagnetto verde e alici del cantabrico

Battuto di carne di fassona con salsa bagnetto verde tradizionale e filetti di alici del Cantabrico.

Allergeni: pesce

Primi:

Chicchette al ragù di anatra e salsa parmigiano 24 mesi

Chicchette di patate servite con ragù di anatra brasato de una crema di parmigiano 24 mesi.

Allergeni: latticini, glutine

Lasagna con speck e provola affumicata

Lasagna tradizionale con strati di speck croccante e provola affumicata.

Allergeni: latticini, glutine

Secondo

Filetto di Manzo al Primitivo e Arance

Filetto di manzo marinato nel vino Primitivo e aromatizzato con scorze di arancia

Dessert:

Tortino al cioccolato cuore caldo e frutti di bosco

Tortino al cioccolato con cuore fondente, accompagnato da una selezione di frutti di bosco.

Allergeni: uova, latticini, glutine



Menù di Capodanno

Menù di Pesce

Antipasti:

Carciofo alla romana più o meno

Carciofi stufati alla romana con erbe aromatiche e un tocco di pecorino romano grattugiato.

Allergeni: latticini

Salmone Marinato con Ricotta all'Aneto

Salmone marinato servito con una crema leggera di ricotta all'aneto

Allergeni: pesce, latticini

Primi:

Tagliolini al Ragù di Orata Datterino Giallo Etimo

Tagliolini in un ragù di orata con pomodori datterini gialli.

Allergeni: latticini, glutine

Risotto con gamberi rossi di mazzara e agrumi

Risotto cremoso con gamberi rossi di Mazzara del Vallo e una nota agrumata di limoni e arance.

Allergeni: crostacei, glutine

Secondo:

Calamaro al guazzetto di peperoni e olive taggiasche

Calamaro tenero in guazzetto di peperoni dolci e olive taggiasche, con un tocco di basilico fresco.

Allergeni: molluschi

Dessert:

Tortino al cioccolato cuore caldo e frutti di bosco

Tortino al cioccolato con cuore fondente, accompagnato da una selezione di frutti di bosco.

Allergeni: uova, latticini, glutine

NUR BAR

Largo del Teatro Valle 7 - Roma



NYE Menu

Meat Menu

Appetizers:

Roman-style Artichoke

Stewed Roman-style artichokes with aromatic herbs and a touch of grated Pecorino Romano.

Allergens: dairy

Fassona Tartare with Green Bagnetto Sauce and Cantabrian Anchovies

Fassona meat tartare with traditional green bagnetto sauce and Cantabrian anchovy fillets.

Allergens: fish

First Courses:

Chicchette with Duck Ragù and 24-month Parmesan Sauce

Potato chicchette served with braised duck ragù and a 24-month Parmesan cream.

Allergens: dairy, gluten

Lasagna with Speck and Smoked Provola

Lasagna with layers of crispy speck and smoked provola cheese.

Allergens: dairy, gluten

Second Course

Beef Fillet with Primitivo Wine and Oranges

Beef fillet cooked in Primitivo wine with a touch of orange.

Dessert:

Chocolate Fondant with warm heart and Berries

Chocolate cake with melting heart, accompanied by a selection of berries.

Allergens: eggs, dairy, gluten

NUR BAR

Largo del Teatro Valle 7 - Roma



NYE Menu

Fish Menu

Appetizers:

Roman-style Artichoke

Stewed Roman-style artichokes with aromatic herbs and a touch of grated Pecorino Romano.

Allergens: dairy

Marinated Salmon with Dill Ricotta

Marinated salmon served with a light dill ricotta cream.

Allergens: fish dairy

First Courses:

Tagliolini with Sea Bream Ragù and Yellow Datterino Tomatoes

Tagliolini in a sea bream ragù with yellow datterino tomatoes.

Allergens: gluten, fish

Risotto with Red Prawns from Mazara and Citrus

Creamy risotto with red prawns from Mazara del Vallo and a citrus note of lemons and oranges.

Allergens: crustaceans, gluten

Second Course

Squid with Sweet Pepper and Taggiasca Olive Stew

Tender squid in a sweet pepper and Taggiasca olive stew with a touch of fresh basil.

Allergens: mollusks

Dessert:

Chocolate Fondant with warm heart and Berries

Chocolate cake with melting heart, accompanied by a selection of berries.

Allergens: eggs, dairy, gluten

NUR BAR

Largo del Teatro Valle 7 - Roma



Buffet di Capodanno

Cuoppo di Fritti Misti Campani

Selezione di fritti misti tipici campani.

Crostini Misti

Assortimento di crostini con varie creme e condimenti.

Gateau di Patate

Gateau di patate soffici con cuore filante.

Carpaccio di Manzo Affumicato con Crema di Parmigiano 24 Mesi

Carpaccio di manzo affumicato accompagnato da crema di parmigiano 24 mesi.

Tartare di Spada Affumicato con Julienne di Finocchi

Tartare di spada affumicato servito con julienne di finocchi freschi.

Lasagna con Speak e Provola

Lasagna con strati di speak croccante e provola fondente.

Risotto con Gamberi Rossi di Mazzara e Agrumi

Variante del risotto classico con gamberi rossi e agrumi.

Petto di Vitello alla Fornara

Petto di vitello cotto lentamente in stile fornara.

Trancio di Salmone alle Erbe Aromatiche

Trancio di Salmone al forno con una miscela di erbe aromatiche

Papate al Forno alla Paprika

Patate al forno condite con paprika e spezie.

Dolci Natalizi

Selezione di Dolci Natalizi

NUR BAR

Largo del Teatro Valle 7 - Roma



NYE BUFFET

Mixed Fried Campanian Cuoppo

Selection of typical Campanian mixed fried items.

Mixed Crostini

Assortment of crostini with various creams and toppings.

Potato Gateau

Soft potato gateau with a melting heart.

Smoked Beef Carpaccio with 24-month Parmesan Cream

Smoked beef carpaccio accompanied by 24-month Parmesan cream.

.

Smoked Swordfish Tartare with Fennel Julienne

Smoked swordfish tartare served with fresh fennel julienne.

Lasagna with Speck and Provola

Lasagna with layers of crispy speck and melting provola.

.

Risotto with Red Prawns from Mazara and Citrus

A variation of the classic risotto with red prawns and citrus.

.

Veal Breast alla Fornara

Slowly cooked veal breast in Fornara style.

.

Herb Baked Salmon Fillet

Baked salmon fillet with a blend of aromatic herbs.

.

Paprika Baked Potatoes

Baked potatoes seasoned with paprika and spices.

.

Christmas Sweets

Selection of Christmas sweets.

NUR BAR

Largo del Teatro Valle 7 - Roma