

MENU' DI CARNE

Antipasti

Patè de foie con pane aromatizzato
Polpettine di verdure tricolore su fonduta di pecorino
Baccalà mantecato su cialda di riso al nero di seppia

Primi

Lasagnetta con broccolo romanesco, pomodorini confit e speck
croccante
Gnocchetti di patate con salsa al tartufo e porcini

Secondi

Stinco di maiale glassato con salsa alle castagne accompagnato da
cicoria ripassata

Dolci

Millefoglie di pandoro con crema e frutti rossi
Panettone, pandoro e torrone.

Con il nuovo anno...

Cotechino, lenticchie e bollicine

Inclusa acqua ed una bottiglia di vino Castelli Romani
ogni 4 persone

MENU' DI PESCE

Antipasti

Cocktail di gamberi

Capasanta panata con riduzione di cetriolo e lampone

Baccalà mantecato su cialda di riso al nero di seppia

Primi

Spaghetto rosso con ricciola e bottarga

Gnocchetti di patate con calamari, pomodorini gialli e cavolo nero
croccante

Secondi

Turbante di spigola con verdure glassate e rapa rossa

Trancetto di salmone alle erbe su letto di ricotta affumicata

Dolci

Millefoglie di pandoro con crema e frutti rossi

Panettone, pandoro e torrone.

Con il nuovo anno...

Cotechino, lenticchie e bollicine

Inclusa acqua ed una bottiglia di vino Castelli Romani
ogni 4 persone

MENU' PER BAMBINI

Antipasti

Focaccia al rosmarino

Primi

Rigatoni alla Amatriciana

Secondi

Cosciotto di pollo disossato con patate fritte

Dolci

Panettone, pandoro e torrone.

Con il nuovo anno...

Cotechino, lenticchie