

Menu' capodanno 2020

Quelli de' coronari

€ 80,00

BRINDISI DI BENVENUTO CON PROSECCO E CON STUZZICHINI DELLA CASA

ANTIPASTI

Carpaccio di polpo marinato con bacche di ginepro
Carpaccio di spigola marinato con bacche di pepe rosa
Ostrica del mare della Sardegna
Gamberi in una julienne di carciofi

PRIMI PIATTI

Ravioloni con ripieno di patate e salmone al nero di seppia
Tonnarelli con totani e pecorino su una crema di broccoli
romaneschi

SECONDI PIATTI

Filetto di branzino nostrano con quenelle di ricotta e
pomodorini datterino gialli bio caramellati su un battuto di
rucola e alici
Polipi del Mare Mediterraneo alla Luciana

CONTORNI

Puntarelle con alici
Patate al forno

DOLCI DELLE FESTIVITA'

BEVANDE (1 bottiglia ogni 4 pax)

Acqua
Vino Gewurztraminer

Menu' capodanno 2020

Quelli de' coronari

€ 70,00

BRINDISI DI BENVENUTO CON PROSECCO E CON STUZZICHINI DELLA CASA

ANTIPASTI

Carciofo romanesco alla Giudia
Tagliere misto di salumi e formaggi del Lazio
Coratella con carciofi

PRIMI PIATTI

Tonnarelli con guanciaie croccante, pecorino,
peperoncino e pomodorini datterino gialli bio caramellati
Rigatoni alla amatriciana

SECONDI PIATTI

Abbacchio al forno come una volta

CONTORNI

Puntarelle con alici
Patate al forno

DOLCI DELLE FESTIVITA'

BEVANDE (1 bottiglia ogni 4 pax)

Acqua

Vino Cesanese del Piglio