

Cenone di SAN SILVESTRO 2018

Aperitivo di benvenuto al pianobar - Inizio ore 20:00

Welcome drink at 8.00 p.m.

Inizio cena ore 21.00 – *Dinner at 9.00 p.m.*

Astice blu alla catalana, peperoni e tuorlo d'uovo marinato

Catalan blue lobster, peppers, marinated "egg"

Risotto con burrata, riccio di mare, triglie e polvere di nero di seppia

Risotto with burrata, sea urchin, mullet and cuttlefish powder

Calamaro del Mediterraneo mandorlato, ricotta profumata al limone,
scampi e passatina di barbabietola

*Calamaro of Mediterranean sea in almond, lemon perfumed ricotta cheese,
scampi and beetroot cream*

Filetto di maialino nero casertano alla Rossini e perle di verdure

Black pork filet in Rossini style and vegetables pearls

Tiramisù al panettone e crema al rum

Panettone tiramisù

Lenticchie di Castelluccio e cotechino di Modena IGP

Castelluccio lentils and Modena Cotechino I.G.P.

Vini inclusi – Wine included

Sauvignon "Ronco del Cerò 2017"

Brunello di Montalcino Col D'Orcia 2013

Champagne Billecart Salmon

Prezzo € 240,00 per persona

Via dei soldati 25/c – Roma