

MENU' CAPODANNO 2019

Antipasti

Tartare di manzo mantecata all'uovo con timo maggiorana salvia e senape
Polenta fritta con mousse al gorgonzola e lamelle di tartufa di Norcia
Ceviche di salmone marinato agli agrumi con mango e finocchietto selvatico
Battuto di tonno con insalatina di campo e arance in salsa vinegrè

Bis di Primi

Orecchiette di Gragnano con pecorino di Picinisco, pepe di Sarawak, funghi porcini e guanciale croccante
Mezzo pacchero del Gran Sasso con frutti di mare, asparagi, bottarga e porro

Bis di Secondi

Sfilacci di manzo con brunoise di zucca e uvetta passa sfumato al vermentino di Gallura con cappellini di peperoni dorati e olive taggiasche
Involtino di orata con spinacino al burro e speack della Val Pusterìa su hummus di ceci con pure di novelle al taleggio

Dessert

Semifreddo al torroncino e pistacchi con salsa al cioccolato
Brindisi di Mezzanotte e lenticchie e cotechino

Dolci di Natale

1 bottiglia di Vino ogni 4 persone
1 bottiglia di Prosecco ogni 4 persone

Via Torino, 33 (Roma - Centro)