

Menù Capodanno 2022/23

Bollicine di benvenuto

Gamberi rossi di Mazara del vallo Sicilia, con Burrata di Bufala
Az.Agr. Realacci e pomodorini confit alle erbe

Capesante gratin con julienne di zucchine, porri
e carote agli agrumi

Tartare tiepida di pesce spada, finocchietto e limone
amalfitano, con puntarelle alla romana

Zeppoline di baccalà con maionese al basilico fatta in casa

~~~

Tonnarello fatto in casa, coulis di pomodorini del Piennolo del  
Vesuvio, gamberi rossi cotti e crudi e zest di limone

~~~

Trancio di ricciola arrosto, hummus di ceci bio, e carciofi
croccanti alla mentuccia romana

~~~

Torta caprese tradizionale con gelato allo zabaione, frutti di  
bosco, e crumble di panettone artigianale

Alle h 00:00  
lenticchie e cotechino

€120,00 a persona  
Vini e bevande esclusi

# New Year's Eve Menu 2022/23

One glass of Prosecco

Sicilian prawns from Mazara del Vallo served with buffalo milk Burrata cheese from the Azienda Agricola Realacci, cherry tomatoes confit and herbal

Scallops au gratin served with citrus sauté ed julienne of zucchini, leeks and carrots

Tartare of warm sword fish with fennel and Amalfi lemon sauce and Roman puntarelle (chicory sprout salad with garlic, anchovy dressing)

Cod fritters with our basil mayonnaise made in house

Tonnarello pasta made in house served with a coulis of Piennolo del Vesuvio cherry tomatoes, steamed and raw prawns and lemon zest

Roasted Amberjack fish steak served with organic hummus and crunchy fried artichoke with wild Roman mint

Traditional Torta Caprese (flourless chocolate cake from the island of Capri) served with zabaione ice cream, wild berries and artisanal panettone crumble

h 00:00

lentils and cotechino

(traditional dish for the new year)

€120,00 for person (wine and drinks excluded)