



CENONE DI CAPODANNO

31 DICEMBRE 2019 || START ORE 20

MENU' A BASE DI CARNE

ENTREE DELLO CHEF

TERRINA DI PORCINI CON FONDUTA DI SILANO AFFUMICATO E TARTUFO

RAVIOLACCI AL BRASATO DI MANZO SU SALSA DI TOPINAMBOUR E GOCCE DI BUFALA

PANCIA DI AGNELLO PORCHETTATO CON PATATE NOVELLE



MENU' A BASE DI PESCE

ENTREE DELLO CHEF

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI AL PROFUMO DI LEMONGRASS E BLINIS
CON PANNA ACIDA E CAVIALE

PANCIOTTI ALL'ASTICE CON BROCCOLETTI E ALICI DEL MAR CANTABRICO

FILETTO DI ORATA SU MASH DI PATATE E FUNGHI PORCINI

GRAN BUFFET DI DOLCI || JAZZ LIVE MUSIC

€ 80

BEVANDE ESCLUSE

CHAMPAGNE DI MEZZANOTTE INCLUSO

Modo ristorante via Ostiense 415 || 06 59 600 781



CENONE DI CAPODANNO

31 DICEMBRE 2019 || START ORE 20

MENU VEGETARIANO

ENTREE DELLO CHEF

TERRINA DI PORCINI CON FONDUTA DI SILANO AFFUMICATO E TARTUFO

LUNETTE CON MANDORLE E BROCCOLI SU SALSA DI TOPINAMBOUR
E UBRIACO DI RABOSO

PARMIGIANINA DI MELANZANE DAL CUORE DI BUFALA E CARDIOFO ALLA ROMANA



GRAN BUFFET DI DOLCI || JAZZ LIVE MUSIC

€ 80

BEVANDE ESCLUSE

CHAMPAGNE DI MEZZANOTTE INCLUSO

Modo ristorante via Ostiense 415 || 06 59 600 781