



MENU' DI CAPODANNO TRADIZIONALE TRADITIONAL NEW YEAR'S MENU

Cocktail di benvenuto con sfizi della nostra pasticceria

Welcome cocktail with delicious from our pastry

ANTIPASTO STARTER

Carciofo alla giudia e fritto vegetale con zucchine,
broccolo romanesco e carciofi fritti dorati

*Jewish-style artichoke with courgette,
roman broccoli and fried artichokes*

PRIMI PIATTI MAIN COURSES

Zuppa di farro con fagioli del Purgatorio
e funghi porcini secchi

*Spelt soup with Purgatory's beans
and dried porcini mushrooms*

Bombolotti all'amatriciana

Pasta with tomato sauce, bacon and pecorino cheese

SECONDO SECOND COURSE

Saltimbocca alla romana con insalatina

Veal with ham and sage with salad

Abbacchio al forno con patate

Baked lamb with potatoes

DESSERT

Torta allo zabaione

Eggnog cake

Panettone tradizionale a lievitazione naturale
di nostra produzione, frutta secca e pan pepato

*Traditional panettone with natural leavening of our pastry,
gingerbread, dried fruits, clementines, tangerines*

Caffe'

Coffee

VINI WINE

V.s.q. brut metodo classico Roberto Colombi
Frascati superiore doc '20 Casale Marchese
Cesanese del piglio docg '18 Casale della Loria

INTRATTENIMENTO MUSICALE MUSICAL ENTERTAINMENT

Roma swing quartet

EURO 120.00