



MENU' DI CAPODANNO TRADIZIONALE **TRADITIONAL NEW YEAR'S EVE MENU**

Aperitivo con sfizi della nostra pasticceria
Welcome aperitif with delicious from our pastry

ANTIPASTO STARTER

Carciofo alla giudia e verdure in tempura
Jewish-style artichoke and tempura vegetables

PRIMI PIATTI FIRST COURSE

Bombolotti all'amatriciana - o - Tagliolini con carciofi e pecorino
*Pasta with tomato sauce, bacon and pecorino cheese
or tagliolini with artichokes*

SECONDO SECOND COURSE

Saltimbocca alla romana con insalatina
- o - Abbacchio al forno con patate
*Veal with ham and sage with salad
or 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*

Cotechino con lenticchie

Cotechino with lentils

Caffe'

Coffee

VINI WINE

Cuvée Eleonora Giorgi Extra dry - Giorgii
Frascati superiore doc '22 Castel De' Paolis
Cesanese del piglio docg '22 Casale della Loria

Brindisi di mezzanotte con
Franciacorta "Alma" Brut Bellavista
Midnight New Year's toast with
Franciacorta "Alma" Brut Bellavista

INTRATTENIMENTO MUSICALE MUSICAL ENTERTAINMENT

Roma swing quartet

EURO 140.00