

Tradizione, festeggiamenti e sapori romani contemporanei

Tradition, celebration and contemporary Roman flavors

NEW YEAR'S EVE

menù

Oliva

VIGILIA DI CAPODANNO

menù

Entrèe

Oliva al contrario
Olive upside down

Antipasto in condivisione

Servito in un'unica portata · Served as a single course

Tartare di manzo, Parmigiano, porcini e nocciole
Beef tartare, Parmesan, porcini mushrooms and hazelnuts

Bottoncino di pan brioche, carciofo alla romana e guanciale croccante
Brioche bun, Roman-style artichoke and crispy guanciale

Fagottino di pasta fillo, pere brasate al vino rosso e Pecorino di Pienza
Phyllo parcel, red-wine braised pears and Pecorino di Pienza

Primi

Mezzi paccheri freschi, agnello, carciofi e Pecorino
Fresh mezzi paccheri, lamb, artichokes and Pecorino

Tagliolino al limone e briciole di bruschetta al limone
Lemon tagliolino with lemon-scented toasted breadcrumbs

Secondo

Guancia di manzo brasata, cremoso di patate, funghi porcini e tartufo
Braised beef cheek, creamy potato, porcini mushrooms and truffle

Dessert

Tartelletta di pastiera con crema al limone
Pastiera tartlet with lemon cream

Dopo la mezzanotte, lenticchie e cotechino
After midnight, lentils and cotechino