

menù di san silvestro

aperitivo di benvenuto

champagne louis roederer collection 242

pane e burro salato

gambero rosso, salsa barbecue ai datteri, kefir e radicchio tardivo

zucca, caprino, scalogno e cicoria

seppietta al vapore, saltimbocca, caviale e mandorle

tagliatella di kamut, ricci di mare alla romana

tubetto di farro, mazzancolle e cime di rapa

astice alla Rossini

pre dessert

Il tiramisù e tartufo bianco

piccola pasticceria

a mezzanotte

cotechino fatto in casa e lenticchie

250 euro

bevande escluse

100 euro

abbinamento vini (opzionale)

new year eve menu

welcome snack

champagne louis roederer collection 242

bread and salted butter

red shrimp, date Barbecue Sauce, kefir and Radicchio from Treviso

pumpkin, goat cheese, Shallot and chicory

steamed cuttlefish, saltimbocca, caviar and almonds

kamut tagliatella, sea urchin Roman style

spelled tubetto, prawns and turnip tops

lobster Rossini

pre dessert

tiramisù and white truffle

petit four

midnight

homemade cotechino and lentils

250 euro

drinks not included

100 euro

wine pairing (optional)