

CENONE DI CAPODANNO

MENÙ

Antipasti

Tartare di tonno marinata alle arance con olive taggiasche, fiore di capperi e olio nuovo.
Cicala di mare in panzanella di pane ai cereali.
Sbriciolata di broccolo Romanesco con totano brasato alle erbe aromatiche.
Alici imbottite di baccalà e pinoli su gelatina di pomodoro.

Primi piatti

Gnocchi (fatti in casa) con orata, dadini di pomodoro, asparagi e basilico.
Ravioli alla carbonara con gambero viola e zucchine.

Secondo piatto

Lingotto di ombrina in guazzetto di cozze e vongole e cialda di polenta taragna.

Contorno

Cips di zucchine croccanti

Dolce

Ciocco - noisette con gel di lampone

Bevande

Acqua, Bevande,
Vino "Falangina del Beneventano"
Caffè

Brindisi di mezzanotte e dolci della tradizione preparati in collaborazione con il miglior Pastry Chef al mondo Giuseppe Amato.

Musica dal vivo e spettacolo pirotecnico. Dopo la mezzanotte, la serata continua in discoteca con il nostro DJ Set.

Adulti €120 - Bambini 80€

Info e Prenotazioni: 06.9952382 / 320 6124394
Via del Tiro a Segno, 4 Cerveteri – Roma