

Menu di Capodanno

Antipasti

Carpaccio di vitello con valeriana,
maionese al prezzemolo, scaglie di
pecorino al tartufo;
Tartare di tonno e senape antica, con
mango e salsa di soia e bottarga di
muggine grattugiata

Primi

Risotto colorato alla barbabietola,
crema di burrata, scaglie di mandorle
tostate, e olio profumato
alle erbe aromatiche;
Ravioli ripieni di burrata alla carbonara
di mare e
polvere di olive nere

Secondi

Tagliata di anatra glassata con il suo
fondo accompagnata da zucca alla
liquirizia e broccoletti alla romana;
Ombrina laccata al miele in crosta di
pistacchio e finocchietto selvatico
accompagnata da
patate alla livornese

Dolci

Cheesecake ai cachi, con frutti di bosco
e amaretti;
Torrone, frutta secca e chicchi d'uva

A Mezzanotte

Cotechino, lenticchie e panettone

Bevande escluse

Euro 95 a persona

Prenotazione obbligatoria.



WELCOME
★ ★ ★ ★ HOTEL