

## *Dinner*

*h. 21:00*

*Per Iniziare*

Gambero rosso di Mazara, salsa cocktail al mezcal

Tentacoli di polpo con patata, terra di olive  
e olio al prezzemolo

Tartare di tonno rosso con guacamole e germogli

*Le paste fresche*

Raviolo ripieno di burrata, datterino dolce e astice blu

Gnocchi di patate con asparagi  
e rana pescatrice del mediterraneo

*Secondo*

Trancio di ricciola aromatizzata al finocchietto  
selvatico, acqua di cavolo viola  
e scaglie di tartufo nero

*Dolce*

Panettone senza canditi  
con crema chantilly e frutti di bosco

*Acqua e vini*

Langhe Arneis 2021 - Azienda Agricola Giribaldi  
Piemonte (1 bt. ogni 4 ospiti)

Brindisi di mezzanotte  
con bollicine francesi

Cotechino con lenticchie di Castelluccio  
in vaso cottura

€ 160,00 a persona

# NYE 2023

## *Buffet di Capodanno*

*h. 21:00*

*Antipasti*

Insalata di polpo del mediterraneo con olive  
taggiasche, datterino ed erbe aromatiche

Carpaccio di manzo veneto marinato con erbe di  
campo servito con maionese allo yogurt greco e  
pepe della jamaica

*Primi*

Raviolo con burrata di Andria con funghi porcini

Gnocchi di patate di Avezzano con ricciola  
del mar mediterraneo, datterini dolci e basilico

*Secondi*

Arrostato di vitello con salsa di funghi misti

Trancio di salmone norvegese alla piastra  
con granella di pistacchio e olio evo Sabina

Cotechino e lenticchie di Castelluccio

Pandoro e panettone

Acqua - Open Wine (fino alle 23.00)  
€ 80,00 a persona

---

Dj Set Roberto Quattrino

Al Pianoforte Marcello Pane

---

PROFUMO

Via di Villa Lauchli 1, Roma