

MENU CAPODANNO 2022 NEW YEAR'S EVE MENÙ

433



ANTIPASTI	STARTERS	€
CARPACCIO DI ANGUS AFFUMICATO CON PUNTARELLE SMOKED ANGUS CARPACCIO WITH PUNTARELLE		16,00
INSALATA DI CARCIOFI IN VINAIGRETTE CON SCAGLIE DI CACIOCAVALLO ARTICHOKE SALAD IN VINAIGRETTE WITH CACIOCAVALLO CHEESE FLAKES		12,00
TERRINA DI BACCALÀ ALLA ROMANA CON PANE TOSTATO BACCALÀ (SALT COD) ROMAN STYLE BOWL WITH TOASTED BREAD		15,00
PRIMI	THE MAIN DISHES	€
PACCHERI AL RAGÙ DI CROSTACEI PACCHERI WITH SHELLFISH RAGOUT		16,00
PAPPARDELLE ABBACCHIO CARCIOFI E PECORINO PAPPARDELLE WITH LAMB ARTICHOKE AND PECORINO CHEESE		16,00
FETTUCCINE DI GRANO SARACENO CON PORCINI DATTERINI E BROCCOLETTI BUCKWHEAT FETTUCCINE WITH PORCINI CHERRY TOMATOES AND BROCCOLINI		16,00
SECONDI	THE MAIN COURSES	€
TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON PORCINI E CICORIA RIPASSATA SLICED BEEF FILLET WITH PORCINI AND PAN-FRIED CHICORY		25,00
ROMBO AL FORNO IN CROSTA DI PATATE CON TARTUFO BAKED TURBOT IN POTATO CRUST WITH TRUFFLE		23,00
STINCO D'AGNELLO AL FORNO CON PURE' DI PATATE BAKED LAMB SHANK WITH MASHED POTATOES		22,00
CONTORNI	SIDE DISHES	€
CARCIOFO ALLA GIUDIA ARTICHOKE GIUDIA STYLE		6,00
CARCIOFO ALLA ROMANA ARTICHOKE ROMAN STYLE		6,00
INSALATA MISTA CON POMODORINI MIXED SALAD WITH CHERRY TOMATOES		6,00
PUNTARELLE PUNTARELLE (TYPICAL ROMAN CHICORY SALAD)		6,00
BROCCOLETTI RIPASSATI PAN-FRIED BROCCOLINI		6,00
DOLCI	DESSERTS	€
CROSTATA DI RICOTTA E VISCIOLE RICOTTA AND SOUR CHERRY TART		6,50
TIRAMISÙ AL CAFFÈ COFFEE TIRAMISÙ		6,50
TORTA DI CIOCCOLATO E PERE CHOCOLATE AND PEAR CAKE		6,50
SORBETTO DI MANGO O LIMONE MANGO OR LEMON SORBET		6,50
BEVANDE	DRINKS	€
ACQUA WATER		3,00
BEVANDE (COCACOLA, FANTA, SPRITE) DRINKS (I.E. COCACOLA, FANTA, SPRITE)		4,00
CAFFÈ COFFEE		2,00
GRAPPE SCHNAPPS		6,00
AMARI, LIMONCELLO BITTER, LIMONCELLO		5,00
BIRRA PERONI ALLA SPINA (GRANDE/PICCOLA) PERONI DRAFT BEER (LARGE/SMALL)		6,00/4,00
CESTINO DI PANAE BREAD		1,00
FOCACCIA		6,00

SERVIZIO 10%

SERVICE 10%

CARTA DEI VINI WINE LIST



VINI BIANCHI	WHITE WINE	€
IX MIGLIO CASTELLI ROMANI <i>DOC, BIOLOGICO, MALVASIA TREBBIANO, RISERVA DELLA CASCINA, LAZIO</i>		19,00
BIANCHELLO DEL METAURO <i>BIANCHELLO, CANTINA UMANI RONCHI, MARCHE</i>		22,00
BIANCO TOSCANA <i>CHARDONNAY, SAUVIGNON CORTE ALLA FLORA, TOSCANA</i>		20,00
PINOT GRIGIO <i>FRIULI DOC, CANTINE PRIARA, FRIULI</i>		22,00
PECORINO <i>DOC, PECORINO 100%, UMANI RONCHI, ABRUZZO</i>		24,00
CASAL DI SERRA <i>VERDICCHIO 100%, UMANI RONCHI, MARCHE</i>		25,00

VINI ROSSI	RED WINE	€
IX MIGLIO CASTELLI ROMANI <i>DOC, BIOLOGICO, MONTEPULCIANO MERLOT SAN GIOVESE, RISERVA DELLA CASCINA, CIAMPINO, ROMA, LAZIO</i>		21,00
ROSSO DI MONTANELLO <i>IGP, SANGIOVESE 50%, VIOLONE 30%, CILIEGIOLO 20%, CANTINA STEFANONI, LAZIO</i>		22,00
NOBILE DI MONTEPULCIANO <i>IGP, SANGIOVESE 50%, VIOLONE 30%, CILIEGIOLO 20%, CANTINA STEFANONI, LAZIO</i>		24,00
CHIANTI CLASSICO <i>DOCG, SANGIOVESE 90%, CANAILO NERO 10%, FATTORIA DEI BARBI, MONTALCINO, SIENA, TOSCANA</i>		24,00
ROSSO DI MONTEFALCO <i>DOCG, SAGRANTINO 100%, ARNALDO CAPRAI, UMBRIA</i>		25,00
BRUNELLO DI MONTALCINO <i>DOCG, SANGIOVESE 100%, CANTINA DI MONTALCINO, SIENA, TOSCANA</i>		55,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA <i>DOCG, CORVINA 70%, RONDINELLA 30%, CESARI, VENETO</i>		60,00
BAROLO <i>NEBBIOLO 100%, ETTORE GERMANO, PIEMONTE</i>		65,00
ROSE' DI CANNONAU - VINO ROSÈ <i>DOC, CANNONAU DI SARDEGNA 100%, AUDARYA, SARDEGNA</i>		22,00

BOLLICINE	DRY SPARKLING WINE	€
PROSECCO CORTE ALLA FLORA <i>DOC, GLERA 100%, CORTE ALLA FLORA, TOSCANA</i>		25,00
FRANCIACORTA BOSIO <i>DOCG, CHARDONNAY, PINOT NERO, CANTINA BOSIO, LOMBARDIA</i>		45,00
CHAMPAGNE DRAPPIER BLANC DE BLANC <i>CHARDONNAY 100%, FRANCIA</i>		70,00

CALICE DI VINO WINE GLASS		6,00
CALICE DI FRANCIACORTA FRANCIACORTA GLASS		8,00

SERVIZIO 10%

SERVICE 10%