

MENU CAPODANNO 2023 NEW YEAR'S EVE MENU

433



ANTIPASTI	STARTERS	€
TARTARE DI CHIANINA CON UOVO E TARTUFO		17,00
INSALATA DI CARCIOFI IN VINAIGRETTE CON SCAGLIE DI CACIOCAVALLO		14,00
ZUPPETTA 433 CON GAMBERI, COZZE, CALAMARI, PATATE, PORCINI E PEPERONI		16,00

PRIMI	THE MAIN DISHES	€
PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE		16,00
FETTUCCINE DI GRANO SARACENO CON PORCINI DATTERINI E BROCCOLETTI		16,00
RAVIOLI DI CERNIA CON BURRO E TARTUFO		17,00

SECONDI	THE MAIN COURSES	€
TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO AI TRE PEPI CON PATATE AL FORNO		26,00
BACCALÀ ALLA ROMANA CON DATTERINI PATATE PEPERONI E OLIVE		22,00
TORTINO DI PARMIGIANA 433 CON POLENTA ALLA GRIGLIA		18,00

CONTORNI	SIDE DISHES	€
CARCIOFO ALLA GIUDIA		6,50
CARCIOFO ALLA ROMANA		6,50
INSALATA MISTA CON POMODORINI		6,00
BROCCOLETTI RIPASSATI O AGRO		6,00
PATATE AL FORNO		6,00

DOLCI	DESSERTS	€
CROSTATA DI RICOTTA E VISCIOLE		6,50
TIRAMISÙ AL CAFFÈ		6,50
TORTA DI CIOCCOLATO E PERE		6,50
SORBETTO DI MANGO O LIMONE		6,50

BEVANDE	DRINKS	€
ACQUA		3,00
CALICE DI VINO		6,00
BIRRA MORETTI ALLA SPINA (GRANDE/PICCOLA)		6,00/4,00
BEVANDE (COCACOLA, COCACOLA ZERO, FANTA, SPRITE)		4,00
GRAPPE		5,50
AMARI		5,50

CESTINO DI PANAE		2,00
FOCACCIA		7,00

CARTA DEI VINI WINE LIST



VINI BIANCHI	WHITE WINES	€
IX MIGLIO MARINO SUPERIORE DOC <i>BIOLOGICO, MALVASIA, TREBBIANO, MALVASIA DEL LAZIO, RISERVA DELLA CASCINA, CIAMPINO, ROMA, LAZIO</i>		20,00
BIANCO TOSCANA IGT <i>CHARDONNAY 50% SAUVIGNON BLANC 50%, CORTE ALLA FLORA, MONTEPULCIANO, SIENA, TOSCANA</i>		22,00
PINOT GRIGIO DOC <i>AZIENDA AGRICOLA CASA PALADIN, VERONA, VENETO</i>		23,00
PECORINO COLLE VECCHIO OFFIDA DOCG <i>TENUTA COLLI GRIFONI, MARCHE</i>		26,00
RIBOLLA GIALLA <i>FERRUCCIO SGUBIN, COLLIO, FRIULI</i>		25,00
MÜLLER THURGAU DOC <i>K MARTINI & SOHN, ALTO ADIGE SÜDTIROL, TRENTINO ALTO ADIGE</i>		24,00

VINI ROSSI	RED WINES	€
ROMA DOC ROSSO VINEA DOMINI <i>MONTEPULCIANO, SANGIOVESE, VINEA DOMINI, GOTTO D'ORO MARINO, LAZIO</i>		21,00
CHIANTI DOCG <i>SANGIOVESE, CANAILO NERO, FATTORIA DEI BARBI, MONTALCINO, TOSCANA</i>		26,00
ROSSO PICENO DOC SUPERIORE <i>70% MONTEPULCIANO, 30% SANGIOVESE, TENUTA DEI GRIFONI, MARCHE</i>		24,00
ROSSO DI MONTEFALCO DOC <i>SANGIOVESE, SAGRANTINO, ARNALDO CAPRAI, UMBRIA</i>		27,00
IMPRINT PRIMITIVO IGT <i>BIOLOGICO, CANTINE A MANO, PUGLIA</i>		24,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG <i>SANGIOVESE, CASTELLO DEI BANFI, TOSCANA</i>		60,00
AMARONE CORTE BRA <i>50% CORVINA VERONESE, 30% CORVINONE, 15% RONDINELLA, 5% OSELETA, CANTINA SARTORI, VERONA, VENETO</i>		80,00
CERASUOLO D'ABRUZZO DOC - VINO ROSÉ <i>BIOLOGICO, UVE AUTOCTONE, CANTINA SPINELLI, ABRUZZO</i>		25,00

BOLLICINE	DRY SPARKLING WINE	€
PROSECCO DOC <i>GLERA, CORTE ALLA FLORA, MONTEPULCIANO, SIENA, TOSCANA</i>		25,00
FRANCIACORTA DOCG BRUT <i>CHARDONNAY, PINOT BIANCO E NERO, CASTEL FAGLIA, BRESCIA, LOMBARDIA</i>		45,00
CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT CUVÉE PRESTIGE AOC <i>CHARDONNAY 40%, PINOT NOIR E PINOT MEUNIER 60%, REIMS, FRANCIA</i>		90,00

SERVIZIO 10%

SERVICE 10%

PER INTOLLERANZE ALIMENTARI CHIEDERE AL PERSONALE IN CASE OF ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCE ASK THE STAFF