

MENU CAPODANNO 2024 NEW YEAR'S EVE MENU

433

ANTIPASTI	STARTERS	€
TARTARE DI CHIANINA PUNTARELLE E BURRATA BEEF CHIANINA TARTARE WITH PUNTARELLE AND BURRATA		17,00
POLPETTE DI CODA ALLA VACCINARA CON JULIENNE DI SEDANO BEEF TAIL MEATBALLS ALLA VACCINARA WITH CELERY JULIENNE		15,00
TERRINA DI BACCALÀ ALLA ROMANA TERRINA WITH ROMAN STOCKFISH		15,00
PRIMI	THE MAIN DISHES	€
PAPPARDELLE AL RAGÙ D'ABBACCHIO E CARCIOFI PAPPARDELLE WITH LAMB RAGOUT AND ARTICHOKES		16,00
TONNARELLI CACIO PEPE ZUCCHINE E FIORI DI ZUCCA TONNARELLI CACIO PEPE ZUCCHINI AND ZUCCHINI FLOWERS		15,00
RAVIOLI DI CERNIA ALLA PESCATORA GROUPER RAVIOLI WITH SEAFOOD		18,00
SECONDI	THE MAIN COURSES	€
TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON CREMA DI PORCINI E TARTUFO SLICED BEEF FILLET WITH BOLETUS CREAM AND TRUFFLES		28,00
ROMBO IN CROSTA DI PATATE CON PORRO E CREMA DI PARMIGIANO TURBOT IN POTATO CRUST WITH LEEK AND PARMIGIANO CREAM		24,00
TORTINO DI PARMIGIANA 433 PARMIGIANA 433		18,00
CONTORNI	SIDE DISHES	€
CARCIOFO ALLA GIUDIA ARTICHOKES GIUDIA STYLE		7,00
CARCIOFO ALLA ROMANA ARTICHOKES ROMAN STYLE		7,00
PUNTARELLA PUNTARELLA		7,00
INSALATA MISTA CON POMODORINI MIXED SALAD WITH CHERRY TOMATOES		6,00
CICORIA RIPASSATA O AGRO PAN-FRIED OR PICKLED CHICORY		6,00
DOLCI	DESSERTS	€
CROSTATA DI RICOTTA E VISCIOLE RICOTTA AND SOUR CHERRY TART		7,00
TIRAMISÙ AL CAFFÈ COFFEE TIRAMISÙ		7,00
CIOCCOLATOSA 433 CON PANNA E GELATO CHOCOLATE CAKE WITH CREAM ICE CREAM		7,00
SORBETTO DI MANGO O LIMONE MANGO OR LEMON SORBET		7,00
BEVANDE	DRINKS	€
ACQUA WATER		3,00
CALICE DI VINO WINE GLASS		6,00
BIRRA MORETTI ALLA SPINA (GRANDE/PICCOLA) MORETTI DRAFT BEER (LARGE/SMALL)		6,00/4,00
BEVANDE (COCACOLA, COCACOLA ZERO, FANTA, SPRITE) DRINKS (I.E. COCACOLA, COCACOLA ZERO, FANTA, SPRITE)		4,00
GRAPPE SCHNAPPS		6,00
AMARI BITTER		6,00
CESTINO DI PANAE BREAD		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>		24,00
PECORINO COLLE VECCHIO OFFIDA DOCG <i>TENUTA COLLI GRIFONI, MARCHE</i>		26,00
RIBOLLA GIALLA <i>FERRUCCIO SGUBIN, COLLIO, FRIULI</i>		26,00
DONNA LUCE <i>POGGIO LE VOLPI, MALVASIA CHARDONNAY, LAZIO IGT</i>		35,00

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
NERO D'AVOLA <i>TERRE SICILIANE, MANDRAROSSA, SICILIA</i>		27,00
ROSSO DI MONTEFALCO DOC <i>SANGIOVESE, SAGRANTINO, ARNALDO CAPRAI, UMBRIA</i>		27,00
IMPRINT PRIMITIVO IGT <i>BIOLOGICO, CANTINE A MANO, PUGLIA</i>		25,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG <i>SANGIOVESE, CASTELLO DEI BANFI, TOSCANA</i>		65,00
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>		27,00
FRANCIACORTA DOCG BRUT <i>CHARDONNAY, PINOT BIANCO E NERO, CASTEL FAGLIA, BRESCIA, LOMBARDIA</i>		50,00
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