

## Capodanno 2024 - New Year's Eve 2024

### Menu Degustazione di Carne di sette portate – Seven-course Meat Tasting Menu

Purea di patate al tartufo bianco con uovo pochè in crosta di panko e cialda al tartufo nero  
White truffle potato purée with crispy organic poached egg and black truffle crouton

\*

Degustazione di 3 antipasti - Degustation of 3 appetizers

Tartare fine di Chianina, uovo di quaglia, senape, cipolla rossa, capperi  
Carpaccio di filetto di manzo di alta qualità con tartufo nero e lime  
Carpaccio di anatra affumicata con pere e miele di acacia

Chianina beef tartare, quail egg, mustard, red onions, capers  
High quality beef fillet carpaccio with black truffle and lime fruit  
Smoked duck carpaccio with pears and honey

\*

Parmigiana di melanzane alla griglia in pasta fillo croccante  
Crunchy dough filled with a delicate eggplant parmigiana

\*\*\*

I nostri ravioli ripieni di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero fresco  
Homemade ravioli filled with burrata cheese, parmigiano cream and fresh black truffle

\*

Pappardelle fatte in casa con anatra e mele al profumo di timo  
Homemade pappardelle with duck, apple and thyme

\*\*\*

Filetto di manzo al tartufo nero fresco con tortino di patate e julienne di asparagi  
Beef fillet with fresh black truffle, a soft potato pie and asparagus julienne

\*\*\*

Tris di Dolci fatti in casa - Tris of homemade Dessert

(Sfoglie croccanti con chantilly e cioccolato, cialda al pistacchio con crema e fragole,  
tiramisù)  
(Puff pastry, chantilly cream, chocolate; crunchy pastry, pistachios, cream and strawberries;  
tiramisù)

€ 190,00 p.p. (vini e bevande esclusi) – € 190,00 p.p. (wine and drinks not included)

## Capodanno 2024 - New Year's Eve 2024

### Menu Degustazione di Pesce di sette portate – Seven-course Fish Tasting Menu

Tartare di tonno con mango, semi di sesamo e basilico  
Tuna tartare with mango fruit, sesame seeds and basil

\*

Degustazione di 3 antipasti - Degustation of 3 appetizers

Carpaccio di spigola con tartufo nero e lime  
Carpaccio di gambero rosso con avocado  
Carpaccio di scampi con ravanello e sedano

Sea bass carpaccio with black truffle and lime fruit  
Red king prawn carpaccio with avocado  
Scampi carpaccio with radish and celery

\*

Catalana di gamberi con patate, cipolle rosse, rughetta e pomodorini  
King prawn salad with warm potatoes, red onions, arugula and cherry tomatoes

\*\*\*

Tagliolini con astice e pomodorini  
Artisan tagliolini with lobster and cherry tomatoes

\*

Paccheri di Gragnano con scorfano, peperoncino e pomodorini scottati al basilico  
Short artisan pasta with rockfish, hot pepper, cherry tomatoes and basil

\*\*\*

Filetto di spigola cotto al forno con carciofi in riduzione e alla griglia  
Sea bass fillet cooked in the oven with artichoke sauce and grilled artichokes

\*\*\*

Tris di Dolci fatti in casa - Tris of homemade Dessert

(Sfoglie croccanti con chantilly e cioccolato; cialda al pistacchio con crema e fragole;  
tiramisù)  
(Puff pastry, chantilly cream, chocolate; crunchy pastry, pistachios, cream and strawberries;  
tiramisù)

€ 190,00 p.p. (vini e bevande esclusi) – € 190,00 p.p. (wine and drinks not included)

## Capodanno 2024 - New Year's Eve 2024

### Menu degustazione Vegetariano di 7 portate – Seven-course Vegetarian Tasting Menu

Purea di patate al tartufo bianco con uovo pochè in crosta di panko e cialda al tartufo nero  
White truffle potato purée with crispy organic poached egg and black truffle crouton

\*

Degustazione di 3 antipasti - Degustation of 3 appetizers

Carciofo alla Romana

Broccoletti ripassati con olio extravergine e peperoncino  
Scarola con olive nere infornate

Artichoke in Roman style

Turnip greens cooked with evo oil and hot pepper  
Endive cooked with hot pepper and black olives

\*

Hummus di ceci con asparagi grigliati e semi di sesamo  
Chickpeas hummus with grilled asparagus and sesame seeds

\*\*\*

I nostri ravioli ripieni di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero fresco  
Homemade ravioli filled with burrata cheese, parmigiano cream and fresh black truffle

\*

Pappardelle fatte in casa ai funghi porcini  
Artisan pappardelle with wild mushrooms

\*\*\*

Parmigiana di melanzane alla griglia in pasta fillo croccante  
Crunchy dough filled with a delicate eggplant parmigiana

\*\*\*

Tris di Dolci fatti in casa - Tris of homemade Dessert

(Sfoglie croccanti con chantilly e cioccolato; cialda al pistacchio con crema e fragole;  
tiramisù)  
(Puff pastry, chantilly cream, chocolate; crunchy pastry, pistachios, cream and strawberries;  
tiramisù)

€ 190,00 p.p. (vini e bevande esclusi) – € 190,00 p.p. (wine and drinks not included)