

Menu Capodanno

buono

Vini bianchi

Vermentino "Canajli" DOCG 2015 CANTINE GALLURA (Sardegna)	€.	16.00
Grillo DOC 2015 TASCA D'ALMERITA (Sicilia)	€.	18.00
Chardonnay "Pietrabanca" DOC 2015 TORMARESCA (Puglia)	€.	24.00
Sauvignon "Mock" DOC 2015 CANTINE BOLZANO (Trentino Alto Adige)	€.	26.00
Ribolla Gialla DOC 2015 VENCA (Friuli Venezia Giulia)	€.	26.00

Vini Rossi

Montepulciano D'Abruzzo "Malandrino" DOC 2014 CATALDI MADONNA (Abruzzo)	€.	17.00
Chianti Classico Riserva "Villa Antinori" DOCG 2013 ANTINORI (Toscana)	€.	21.00
Primitivo "Torcicoda" IGT 2014 TORMARESCA (Puglia)	€.	22.00
Pinot Nero DOC 2011 ST. MICHAEL EPPAN - ST. VALENTIN (Trentino Alto Adige)	€.	27.00
Dolcetto D'Alba "Cremes" DOC 2014 GAJA (Piemonte)	€.	29.00

Bollicine

Prosecco "Miraval" - Extra Dry BELLENDI	€.	21.00
Franciacorta "Cuveè Royale" MARCHESI ANTINORI	€.	25.00
Franciacorta "Rose" MARCHESI ANTINORI	€.	29.00
Champagne Perrier Jouet Grand Brut PERRIER JOUET	€.	70.00
Champagne Perrier Jouet Blason Rosè PERRIER JOUET	€.	90.00

Antipasti

Toast con tartare di gamberi bianchi, rucola e maionese ai ricci di mare
sbriciolata di baccalà, carciofi e mojito
battuta di fassona con pomodoro, alici, origano e polvere di olive
mini burger con capasanta arrosto, chorizo e maionese al limone
ostrica in tempura con maionese al wasabi

Primi

Risotto allo champagne, burro di panna, cozze e pepe di sarawak
raviolo di zucca, crumble al timo, patanegra, limone grattato e vin brulé

Secondi

Sashimi scottato di picanha di manzo, frutti rossi e fiocchi di sale
tonno in crosta di pane alle erbe, mostarda di cremona, burrata e balsamico

Dessert

Zabaione, amaretti e barolo

...

Cotechino e lenticchie

*Prezzo per persona, vino escluso € 80,00
primo drink della serata Omaggio*

buono
ristorante pizzeria

Via Albenga, 1 - 00183 Roma - Tel: 06 77 20 44 53