



Home » News » Capodanno 2018 ristoranti a Roma: i migliori locali per il veglione con prezzi ed eventi

## Capodanno 2018 ristoranti a Roma: i migliori locali per il veglione con prezzi ed eventi



13 Dicembre 2017 Comments 2 Puntarella Rossa

### Capodanno 2018 ristoranti a Roma

## Aggiornamento: clicca qui per il nuovo pezzo sul **Capodanno 2019 a Roma**

i migliori **locali** con prezzi ed eventi. Come ogni anno, proviamo a darvi qualche indicazione per orientarvi nella giungla dei **veglioni** e dei **cenoni** di **Capodanno**, non di rado costosissimi e di scarsa qualità. Le offerte sono molte per tutte le tasche, dai 60 euro di **Santo Palato** ai 500 di **Achilli al Parlamento**. Locali piccoli, come **Eggs** (che propone cena low cost dalle 19 e cenone dalle 22) e locali enormi, come **Porto Fluviale**. Se non volete andare fuori a cena e non volete cucinare c'è il **take away** di qualità di **Cru.dop**.

SPONSORED BY VOLKSWAGEN



 Privacy settings



### **Nuova up! Tua con anticipo 0**

Da € 149 al mese TAN 3,99% - TAEG 6,10%. Valore futuro garantito per tutti.

## Miazzo

MAZZO MENU DI  
**Capodanno** 2017

1 CARDONCELLI FRITTI  
CON MAIONESE ALL'ERBA CIPOLLINA

2 INSALATA DI BOLLITO E VERDURE CROCCANTI  
CON SALSA VERDE

3 GNUDI DI ERBE DI CAMPO GRATINATI AL PARMIGIANO  
E PECORINO, BROCCOLETTI CROCCANTI

4 STRACOTTO DI MANZO,  
PATATE E PORRI GRATINATI

5 CRUMBLE AL CACAO AMARO, CHANTILLY ALLA RICOTTA,  
LAMPONI FRESCI E OLIO D'OLIVA

6 CICCHETTO DI COTECHINO E LENTICCHIE

Importante: 43€

Vi ricordiamo che la disponibilità è limitata e che le prenotazioni chiuderanno il 29 DICEMBRE - Come ordinare: minimo 2 cestini, inviando una mail a [RESERVATIONS@MAZZOROMA.IT](mailto:RESERVATIONS@MAZZOROMA.IT) indicando il numero di cestini, nome e cognome, un numero di cellulare e menu scelto. Il pagamento e' anticipato. Il ritiro e' tassativo entro le 19.00. IL MENU' PUO' VARIARE IN BASE ALLA DISPONIBILITA' DI ALCUNI PRODOTTI.

Come di consueto, anche quest'anno i ragazzi di **Mazzo** (Francesca Barreca e Marco Baccanelli) hanno messo a punto un bel menu **takeaway** per la cena di capodanno (lo vedete in foto). Si va dai **cardoncelli fritti** con maionese all'erba cipollina al **crudo di salmone** pescato, dagli **gnudi di erbe** di campo gratinati al pecorino e parmigiano con broccoletti croccanti allo **stracotto di manzo** fino al crumble al cacao amaro, chantilly alla ricotta, lamponi e olio evo.

**Prezzo:** 43 euro

*Mazzo, via delle Rose 54, Tel. 0664962847 o [reservations@mazzoroma.it](mailto:reservations@mazzoroma.it)*

**SAN GIOVANNI**

## Santo Palato



Premiato con la **Puntarella d'Oro** come **migliore novità di cucina romana**, **Santo Palato** si appresta a festeggiare il suo primo Capodanno con il seguente menu: polpetta frita di coda, tonno rosso Campari e arancia; ostriche e champagne; **fusilloni anatra, ricci di mare e dragoncello**; chitarrina all'astice; quagliette, salsa olandese, topinambur e cicoria di campo; cotechino e lenticchie; frutta secca, mandarini e uva; cialda ricotta, pere e canditi.

**Prezzo:** 60 euro (bevande escluse)

*Santo Palato, piazza Tarquinia, 4/A/B, Roma. Tel. 06 7720 7354*

**PIGNETO**

## Va.Do al Pigneto

31 Dicembre



ore 20,30

## CENONE DI CAPODANNO

### BENVENUTO

*Flute di prosecco e Benvenuto dello Chef*

### ANTIPASTO

*Cheesecake con base di taralli, ricotta, primo sale,  
gelee di mango e gamberi crudi di Mazara del Vallo;*

*Ostriche alla crema di rafano e passion fruit*

### PRIMI

*Risotto all'astice e polvere di liquirizia;  
Ravioli di baccalà su purea di patate viola  
"perle della Tuscia" e zenzero*

### SECONDO

*Medaglione di filetto di Manzo "Nazionale"  
con riduzione di Barolo e crema di patate al tartuf*

### DESSERT

*Sfoglia con crema chantilly e frutti rossi  
Cotechino in tempura con lenticchie*

*I prezzi delle nostre bottiglie di vino alla carta  
partono dai 15, i calici da 6 euro*

*70 € a persona acqua e pane inclusi*

**E DALLE ORE 00:30 INGRESSO ESCLUSIVO  
CLUB SPIRITO + DJ SET  
10€ consumazione inclusa  
15€ tavolo + consumazione**



Via braccio da montone, 56 - Roma  
+39 06 4555 3582 // vadoalpigneto@gmail.com

Da **Va.Do al Pigneto** il menu che vedete in foto comprende anche flûte di benvenuto, acqua e pane. I vini sono esclusi e si potranno scegliere alla carta, in bottiglia o al calice. Per necessità dovute a scelte o intolleranze alimentari si possono prevedere delle varianti da concordare con lo chef al momento della prenotazione. Per il dopo cena, **da mezzanotte e mezza in poi**, chi avrà cenato da Va.Do al Pigneto potrà entrare in convenzione al **Club Spirito** per concludere la serata.

**Prezzo:** 70 euro (vini esclusi)

Va.Do al Pigneto, via Braccio da Montone 56, Roma. Tel. 06 4555 3582

 Privacy settings

SAN GIOVANNI

## Epiro



I ragazzi del ristorante di **piazza Epiro** si preparano a festeggiare l'arrivo del nuovo anno con un **menu** creativo messo a punto dagli chef **Matteo Baldi** e **Marco Mattana**. Ecco alcuni piatti: **ostrica** con erbe di campo e sorbetto di aglio, olio e peperoncino, **dentice** sul fondo marino, tagliolini al Nero con ricci di mare, cannolicchi e salicornia, piccione con purè di patate viola, **tartufo bianco** e mela limoncella sotto la cenere. Tutto da abbinare a una **carta dei vini** completamente al naturale. Fatevi consigliare dalla direttrice di sala **Alessandra Viscardi** e dal bravo sommelier **Francesco Romanazzi**.

**Prezzo:** 120 euro (vini esclusi) – 170 euro con abbinamento vini

*Epiro, piazza Epiro 25-27. Tel. [0669317603](tel:0669317603)*

CENTRO

## Pipero



@ andrea moretti

Nell'elegante ristorante di Corso Vittorio Emanuele II, il Capodanno si festeggia con le creazioni dello **chef Luciano Monosilio**. Eccole: Aperitivi Piperò e Dom Pérignon 2006; **asparago bianco ostrica e tartufo bianco**; uovo marinato topinambur e caviale; **cannolo di foie gras panettone e mela cotogna**; tagliolini al tartufo bianco; **raviolo d'agnello pecorino e menta**; salmone sedano, camomilla e rapanelli; tacchino bio carote e mistica; pre dessert; cachi nocciola e porcini; pasticceria delle feste.

**Prezzo:** 300 euro vini esclusi

*Pipero, Corso Vittorio Emanuele II, Roma. Tel. 06 6813 9022*

**CENTRO**

## Per Me



Ecco il **menu** dello stellato **Giulio Terrinoni**: si inizia con una serie di antipasti, dal toast di **gamberi** alla tartare di **ricciola affumicata**, per poi proseguire con **carpaccio di scapi**, foie gras marinato e gel di cipolla rossa; calamaro black and white con cavolfiore e tartufo; **triglia** giramondo; fusillo in guazzetto con lenticchie e ricci di mare; cappellacci d'anatra confit; a scelta tra zuppa di mare e piccione.

**Prezzo:** 300 euro bevande escluse

*Per Me Giulio Terrinoni, Vicolo del Malpasso, 9, Tel. 066877365.*

**COLOSSEO**

## Caffè Propaganda



A cinque anni dalla sua apertura, il **Caffè Propaganda** si è rinnovato completamente a cominciare dallo chef. Fabio Pecelli, per la cena di San Silvestro, propone un menu variegato. Si inizia con **uovo alla Carbonara** e tartufo e Come una mozzarella in carrozza. Si prosegue con cappuccio di patate, carciofi e tartufo, **passatina di lenticchie** Poggi, rosmarino, battuta di gamberi rossi e cracker di ortica, bottoncini ripieni di crema di scampi. E ancora: **tajerin** al burro di Normandia, rana pescatrice lardellata, cubo di mandarino, candela al torroncino e scintille.

**Prezzo:** 120 (escluse bevande)

*Caffè Propaganda, Via Claudia 15, Tel. 0694534255.*

SAN LORENZO

## Ballad Caffè



Per chi cerca un capodanno all'insegna della buona musica o meglio del **buon jazz italiano** a San Lorenzo c'è **Ballad Caffè**. Lo chef **Andrea Zerilli**, ha pensato un **menu** tutto stagionale. Si inizia con brandade di **patata e baccalà**, e crema di zucca e amaretto con tempura di pollo. Si prosegue con polpo croccante in **salsa verde** e frutti rossi, cardo al forno con anatra marinata, mosto d'uva e mentuccia, vialone nano allo zafferano e asparago e tartare di **gamberi rossi**, agnolotti di magro, burro, salvia, crema di Reggiano e ristretto di manzo, insalatina di Natale. E ancora: triglie scottate, cavolini di Bruxelles e rapa rossa, carrè di **agnello** in padella, indivia belga e patate sautè e zuppa inglese "Ballad Style". Tutto accompagnato da un bel concerto jazz.

**Prezzi:** 150 euro.

*Ballad Caffè, Via di Porta Labicana 52, Tel. 3396334700.*

**CENTRO STORICO**

## Il Pagliaccio



## Veglione di Capodanno 2018

-  
Fingers

Benvenuto dello chef

Soufflé alla cipolla bruciata, gelato di parmigiano

Carpaccio di piccione, caviale iraniano, gin

Candele, carciofi, salsa albufera

Risotto, cachi, castagne e cioccolato fondente

Aragostella, riso e cocco

Capriolo, pomelo, e blu del bosco

Snack di formaggio

Prima del dolce

Fragole di bosco, oro e bollicine

Coccole finali

-

€ 400 aperitivo incluso

*Franciacorta "Vittorio Moretti, Fidelio"*

*2004 Bellavista Limited Edition*

**Prezzo:** 400 euro

**Menu.** Il menu completo è in foto, ma segnaliamo il carpaccio di piccione, il risotto cachi, castagne e cioccolato fondente.

**Prenotazioni:** Ristorante il [Pagliaccio](#) Via dei Banchi Vecchi, 129A | Roma Tel. +39 06 68 80 95 95  
[info@ristoranteilpagliaccio.com](mailto:info@ristoranteilpagliaccio.com)

**PIGNETO**

# Pigneto 1870



Anche sull'**area pedonale** del **Pigneto** si festeggia il Capodanno all'insegna della buona **cucina gourmet**. Lo chef di Pigneto 1870, **Andrea Dolciotti**, propone un menu con ostrica, granita di mela verde e zenzero; broccoli, arzilla e pecorino; carpaccio di manzo, frutti rossi e carciofi; plin di gamberi e ristretto di pesce; finto riso di calamari, quaglia e birra stout; crudo e cotto di ricciola, funghi e fichi; agnello con zucca, cardamomo e cavolo nero; foie gras e marmellata carcadè; cioccolato bianco e mango; lenticchie e maiale.

**Prezzo:** 80 euro bevande escluse

*Pigneto 1870, via del Pigneto 25. Tel. 067021401. Evento Facebook*

PARIOLI-PRATI

## ERCOLI 1928



**Ercoli 1928**, nelle due sedi dei **Parioli** e **Prati**, propone due differenti menu per la sera dell'ultimo dell'anno. Il primo, a 80 euro, con pasta soffiata con panna acida e caviale; battuto di **gamberi rossi** di Mazara del Vallo, olio di olive taggiasche e stracciatella di bufala; risotto con **dashi di ricciola**; baccalà su vellutata di broccoli romaneschi e alici del Cantabrico, **burrata** e polvere d'olio aromatizzata alla salvia; e panettone in salsa inglese al cognac. L'altro, invece, a 150 euro, propone tra le altre cose **crudo di pesce** con ostriche, gamberi, **scampi** e tartare di pesce, salmone selvaggio con pane caldo e burro, ravioli di ricciola in salsa di carciofi e menta, scoglio in zuppeta.

**Prezzi:** due menu 80 e 150 euro

*Ercoli 1928, viale Parioli 184, Tel. 068080084 – via Montello, 26. Tel. 063720243.*

**CENTRO**

## Achilli al Dom



Il Capodanno di **Achilli al Dom** prevede nel menu: "Pronti partenza e via": **crudo di gambero scampo e pescato del giorno**; "Incontri ravvicinati": Ostrica e foiegras; "Diversamente cotechino": spinacini, lenticchie beluga, coppa di testa ed emulsione di arancia; "Anni '70 alla ribalta": risotto allo champagne e frutti di mare; "220 w": **presa iberica, chutney di mele, crauti e drink italiano**; "Effetto serra": panna al rosmarino, castagne, meringa, cioccolato fondente; "Ciao Mamma... rientro per le feste": **panettone e crema al limoncello**. Compresi nel prezzo drink di benvenuto, acqua, caffè speciale.

**Prezzo:** 150 euro

**Prenotazioni:** aperte fino al 15 dicembre e saranno effettive solo con pagamento anticipato del menu

*Achilli al Dom, via Giulia 131 Roma. Tel. 06 683 2144*

**CENTRO**

## Achilli al Parlamento



Oltre al progetto al Dom, avviato diversi mesi fa, **L'Enoteca Achilli**, nella storica sede di via dei Prefetti, propone per la prima volta il menu di capodanno. **Alta cucina** abbinata a una selezione di **vini** tra i più importanti al mondo scelti dal sommelier **Daniele Tagliaferri**, tra cui Krug, Sassicaia, Porto e altro. Tra i piatti dello chef **Massimo Viglietti**, **granchio**, crema di porri, spinacino e midollo in abbinamento ad un calice di Ruinart Blanc de Blancs; cannellini, castagne, **tartufo**, tartare di scottona e dentice (Laurent Perrier Rosè); **coniglio e ostriche** in abbinamento (Krug); petto di piccione, trevigiana, parmigiano, caffè (Sassicaia).

**Prezzo:** 500 euro (vini inclusi)

*Enoteca Achilli al Parlamento, via dei Prefetti 15, Tel. 066873446*

**BARBERINI**

**Giuda Ballerino**



**Cenone di Capodanno al Giuda Ballerino**, con lo **chef Andrea Fusco**, all'ultimo piano del Bernini Bristol. Nel menu: **ostrica, sorbetto di guacamole e schiuma di cioccolato bianco**; black cod e radici di campo; risotto alla pescatora con battuto di capasanta e lime; raviolo di anatra con brodo di dashi; astice al marsala, patata alla curcuma e nigiri di porro; **cervo, rapa rossa e scamorza**. E poi dessert: Le vie del cioccolato. Alla mezzanotte, come da tradizione, lenticchie e cotechino e panettone. **Degustazione vini (al calice):** Valentino Brut Zero '05 Rocche dei Manzoni; Donna Adriana '15 Castel de Paolis; Sauvignon '15 Meroi; Brunello '12 Agostina Pieri; Aleatico di Gradoli ' La Piana; Acqua, caffè inclusi.

**Prezzo:** 380 euro bevande incluse

*Giuda Ballerino, piazza Barberini 23, Roma. Tel. 06 488931*

**FLAMINIO**

**All'Oro**



Da **All'Oro** lo **chef Riccardo Di Giacinto** propone: **gambero cacio e pepe, limone e puntarella**; ravioli di stracciatella, cozze e ìnduja; baccalà in umido patate e tartufo; cappelletto in brodo asciutto; vitello alla piemontese; **tatìn alle mele tiepida, insalatina di agrumi, salsa alla cannella e croccante di mandorle**.

**Prezzo:** 280 euro bevande escluse

*All'Oro, via Giuseppe Pisanelli 23/25. Tel. 06 9799 6907*

**MONTI**

**Madre**



Cenone di Capodanno con menu degustazione (110 euro per persona) da **Madre**: "Tira dito di tonno rosso soia lime e avocado"; **tacos di astice**; **maritozzo con insalata russa**, tataki di salmone e wasabi; **gambero rosso fritto con salsa speziata agli agrumi**; pizza con carciofi alla romana, guanciale, menta e pecorino; maiale iberico funghi shiitake e lenticchie e salsa alla soia; "terrakisù al panettone".

**Prezzo**: 95 euro bevande escluse

Madre, Largo Angelicum 1 A, Roma. Tel. 06.678 9046

PRATI

## Stilelibero



DOMENICA 31 DICEMBRE

STILELIBERO

HAPPY NEW YEAR!

Il nuovo **ristorante e club** di Prati propone un menu speciale di Capodanno, sempre messo a punto dallo chef del Gambero Rosso, **Max Mariola**. Si inizia con prosecco accompagnato da chips di patate e tartare di salmone con salsa di avocado e si prosegue con **capasanta** con crema di zucca, guanciaie e tartufo nero, **mazzancolle fritte** con maionese spice, tagliolini con king crab profumato al whisky, **saltimbocca di rombo** con crema di patate e spinaci saltati, **ganache al cioccolato** bianco con gelato al mango, zenzero candito e crumble lim, cotechino e lenticchie.

**Prezzo:** 80 euro a persona (bevande e vini esclusi)

*Stilelibero, Via Fabio Massimo 68, Tel. 063219657.*

**TRINITA' DEI MONTI**

## Hotel Hassler – Salone Eva



Nell'elegante **Salone Eva** dell'hotel di Trinità dei Monti, il cenone di Capodanno si compone di: calice di Moët&Chandon all'arrivo; **terrina di foie gras e noci**, composta di pere e cannella; insalata di astice blu, alghe e avocado; tagliolini all'essenza di mare e nocciole, caviale e finger lime: **tortelloni di granseola, carciofi e melissa**; sella di cervo in crosta di frutta rossa in salsa di Barolo e castagne; mangia e bevi all'ananas e maraschino; sfera di Capodanno al cioccolato e cocco. A mezzanotte lenticchie e zampone della tradizione. Dopo la mezzanotte danze con live music nel salone Medici

**Prezzo:** 420 euro bevande escluse

*Hotel Hassler, piazza della Trinità dei Monti, 6, Roma. Tel. 06 699340*

**VIA VENETO**

## Magnolia Grand Hotel via Veneto



Al ristorante Magnolia la cena di Capodanno si intitola "I colori del gusto". Il menu si articola tra colori e piatti ricercati: Flute di champagne Laurent Perrier Brut; **panettone al burro di alici**, caviale amur e uova di salmone selvaggio; scampo in verde Plancton e puntarelle; neve di latte, uovo affumicato e tartufo bianco d'Alba; **ravioli di patata e faraona in giallo di zafferano e peperoncino**; risotto di zucca arancio, astice, bottarga e lime; spigola di mare al viola di cavolfiore; cervo d'oro; namelaka di mango, cioccolato araguanì e cocco; dolce in rosso; piccola pasticceria. A seguire, nella **lobby del Grand Hotel di via Veneto** potrete salutare l'anno nuovo con musica dal vivo con brindisi di mezzanotte (150 euro) a persona con brindisi a base di champagne, lenticchie e cotechino, piccola pasticceria, tè e caffè (bambini 50 euro).

**Prezzo:** 450 euro con acqua e caffè incluso – altre bevande escluse; 550 euro per persona vini in abbinamento, acqua e caffè inclusi

*Grand Hotel via Veneto, via V. Veneto 155, Roma. Tel. 06.487881*

**LADISPOLI**

## **Hotel La Posta Vecchia**



**Menu** Aperitivo di benvenuto con selezione di finger food e bollicine Maiolino, cannellini, bulgur e cipollotto in agrodolce Gambero rosso, maionese al mango, caviale italiano e ganache di foie gras Fagotto al baccalà, brodo di scorfano, mandorla ed emulsione di dragoncello Riso, castagna arrostita, burro alla liquirizia e tartufo bianco Triglia, pompelmo, cavolo rosso e cavolfiore Vitello, composta di radicchio tardivo, carciofo e scalogno glassato Cremoso alla banana, caffè bianco e kunquat Coccole finali Zampone e lenticchie

**Prezzi:** 330,00 euro a persona (vini e bevande escluse)

**Contatti:** Hotel Posta Vecchia Palo Laziale Tel: 06 9949501 [www.pellicanohotels.com](http://www.pellicanohotels.com)

**MONTI**

**Urbana 47**



**Gambero Rosso** di Mazara in tempura su guacamole di broccolo romano e salmone scozzese affumicato con clementine, rughetta e panna acida. Sono i primi piatti che la sera di San Silvestro troverete da Urbana 47, il **bistrot di Monti**. In menu inoltre insalata di coniglio, carciofi, puntarelle e pecorino Gran Riserva; paccheri con scorfano, pomodoro, Torpedino e basilico; **cappelletti fatti in casa** con brodo di **sottobosco**; spigola di mare al vapore con maionese di uova e verdure di stagione; **lenticchie** con il cotechino. E per finire mezza sfera di cioccolato ripieno di tiramisù al panettone.

**Prezzo:** 100 (escluse bevande)

*Urbana 47, via Urbana 47, Tel. 0647884006.*

**CENTRO**

## Penna D'Oca



Primo Capodanno per **Penna D'Oca**, il ristorante gourmet che ha aperto alcuni mesi fa in **centro** a Roma. Ecco alcuni piatti del menu: sorbetto di ricotta, pere e caviale; **tonno rosso**, maracuja, mango, daikon e chips di topinambur; gambero rosso, mela verde, cipollotto alla piastra e colatura di soia; riso Acquerello, **astice blu**, burrata di Andria e caviale di limone; **tagliolino 30 tuorli**, latte di cocco e vaniglia del Madagascar, crudo e cotto di capesante e lingotto di caviale; montblanc d'oro: neve di cioccolato bianco, meringa bruciata e infuso di matcha.

**Prezzo:** 200 euro (vini esclusi)

*Penna D'Oca, via della Penna 53, Tel. 063202898. [Evento Facebook](#).*

**CENTRO**

**Pantaleo**



Notte di San Silvestro all'insegna di **cocktail** speciali, champagne e **djset** da Pantaleo. I crudi: molluschi, crostacei e gel lime dressing; **tartare di tonno**; tartare di ricciola; tartare di salmone; ceviche di astice; insalata di alghe; insalata di carciofi con salsa dry martini e olio di tartufi; i primi: **risotto allo zafferano e arancia con foglia d'oro** (omaggio a Gualtiero Marchesi); maccheroncini al polpo, taccole e tartufo nero; i piatti forti: **tonno in osmosi, soia croccante, crema di avocado e wasabi, caviale asetra**; wagyu beef in salsa jalopeno; piccolo cotechino del buon auspicio con lenticchie e zabaglione; dolci: cremoso al cioccolato, pera in osmosi di camomilla e gelato al pistacchio più panettone e frutta secca. Champagne "R" de Ruinart per il brindisi di mezzanotte.

**Prezzo:** 140 euro

*Pantaleo, piazza di San Pantaleo 4, Roma. Tel. 06.93572514*

**CENTRO**

## Passetto

**Passetto**  
ristorante - pizzeria

# Cenone di Capodanno

a cura di Arcangelo Dandini

*Datteri, Prosciutto di Mangarica e Mascarpone con  
un Calice di Franciacorta*

*Cocktail di Gamberi Secondo Tradizione  
Uovo in Camicia al Cardamomo Nero, Succo di Sambuco e Polline*

*Risotto Cacio e Pepe e Mosto d'Uva  
Ravioli di Patate di Leonessa con Bottarga*

*La Pescatrice nel suo Mare, Pure' di Sedano Alghe e Liquirizia  
Faraona Arrostita Senape ed Amarena con il suo contorno*

*Mont Blanc  
Piccola Pasticceria*

*Brindisi di Mezzanotte con Prosecco e Lenticchie*

**Menù di Capodanno €80 per persona (vino escluso)  
La serata sarà allietata da Musica e Dj set**

Nel rinnovato ristorante centralissimo **Il Passetto**, che vede alla consulenza in cucina Arcangelo Dandini, in foto il menu di Capodanno.

**Prezzo:** euro 80 (escluso vini)

*Passetto, piazza Sant'Apollinare 41. Tel tel: 0662286019*

PIGNETO

## La Santeria



# Meru

## PESCE

**APERITIVO DI BENVENUTO**  
CALICE DI BOLLICINA

\*  
COUS COUS AL NERO DI SEPIA CON VERDURA CROCCANTE  
SU SALSA ALLA BARBABIETOLA E LIMONE CANDITO

### ANTIPASTI

CARPACCIO DI ORATA AFFUMICATA ALLA PIGNA  
CON POMODORI CONFIT PATATE ARROSTO E AGRUMI

\*  
POLPETTE DI BACCALÀ MANTECATO  
BROCCOLO ROMANO, AIOLI E PEPERONCINO

### PRIMI

TAGLIOLINI CON PESCE SPADA, PACHINO E MANDORLE

\*  
RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA "UBRIACA"  
GAMBERI, PIOPPINI E SALMONE

### SECONDO

TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI SEMI DI ZUCCA  
MAIONESE ALLA NOCCIOLA, RUCOLA E ZUCCA

### DOLCE

BAVARESE DI CIOCCOLATO BIANCO  
CON CUORE AL CAFFÈ E CREMA DI PANETTONE

\*  
LENTICCHIE E COTECHINO COME DA TRADIZIONE

**EURO 60**

- BEVANDE ESCLUSE -

Dopo cinque anni dalla sua apertura, La Santeria, l'apprezzato bistrot del Pigneto, festeggia per la prima volta il Capodanno. Tre menu: uno di pesce (in foto), uno di terra e, il terzo, vegetariano. La cena si svolgerà in **Santeria di Mare**, il nuovo ristorante aperto da **Gioia Di Paolo** qualche mese fa.

**Prezzo:** 60 euro (vini esclusi)

*La Santeria di Mare, via del Pigneto 209, Tel. 06 64801606 – 06 89230730. [Evento Facebook](#)*

**OSTIENSE**

## Gazometro 38



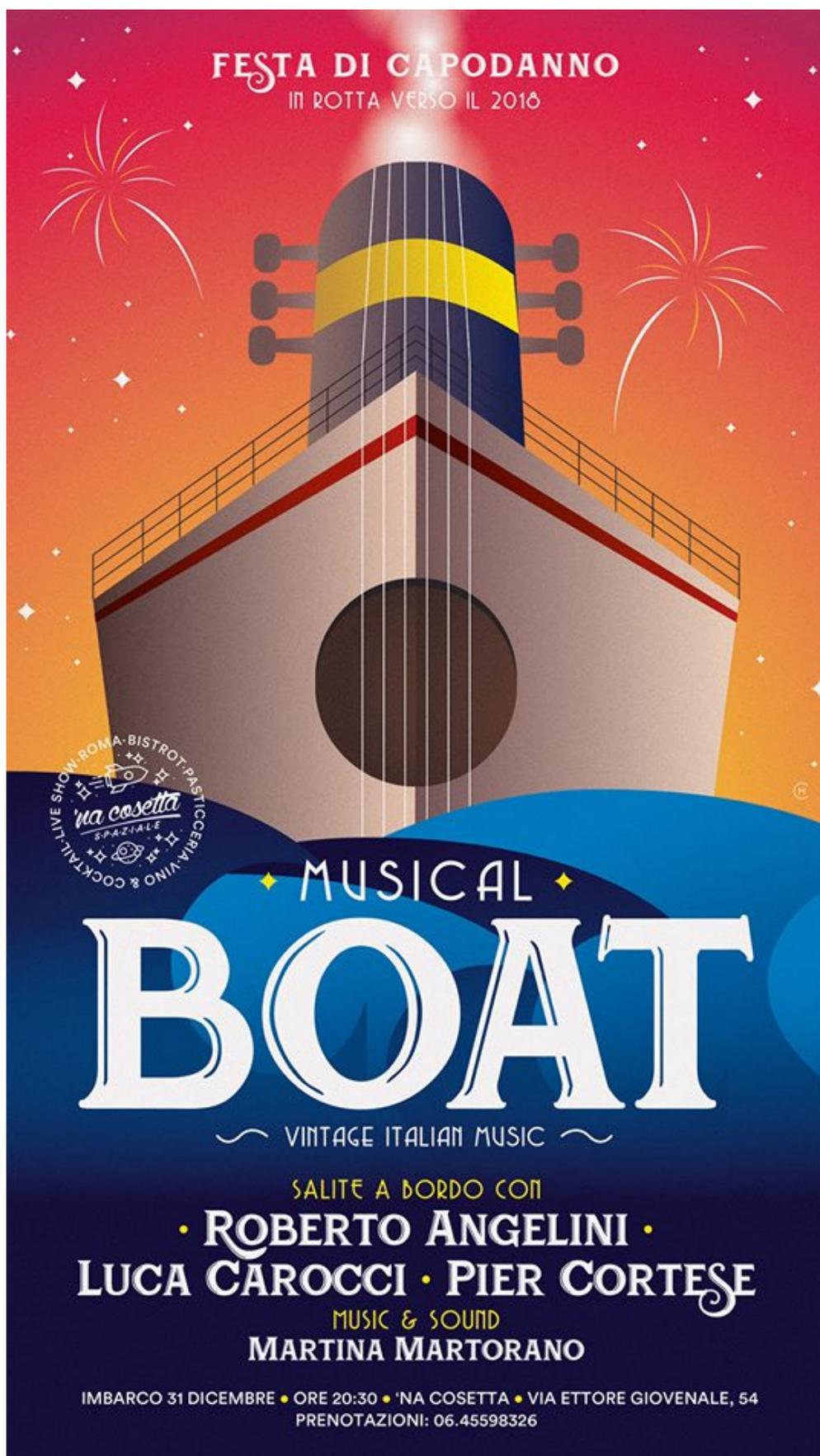
Al Gazometro 38, a Capodanno, si mangia, si beve, si canta, si balla. In **menu** entrèe di **ostriche** e tartufo nero, polpo e amarene, tortino di broccolo romanesco, patate viola, pepe rosa e parmigiano croccante, raviolo ripieno di gamberone, ricotta e menta con **salsa di zafferano**, risotto con barbabietola, **baccalà** e cannella, tonno, cipolla rossa in agrodolce e mandorle tostate, mousse di cioccolato, salsa cachi e arachidi croccanti, dolci natalizi. Allo scoccare della **mezzanotte** lenticchie e cotechino. In abbinamento vino prosecco Franciacorta, Ribolla gialla o Sauvignon Pitars, Prosecco Doc Millesimato Cantine Astoria. A seguire la **fiesta** con musica e balli condotti da **Antonio Cioffi**.

**Prezzo:** 80 euro a persona

*Gazometro 38, via del Gazometro 38, Tel.0657302106. [Evento Facebook](#)*

**PIGNETO**

# 'Na Cosetta



FESTA DI CAPODANNO  
IN ROTTA VERSO IL 2018

na cosetta SPAZIALE  
LIVE SHOW ROMA • BISTROT • PASTICCERIA VINO & COCKTAIL

MUSICAL  
**BOAT**  
VINTAGE ITALIAN MUSIC

SALITE A BORDO CON  
• ROBERTO ANGELINI •  
• LUCA CAROCCI • PIER CORTESE •  
MUSIC & SOUND  
MARTINA MARTORANO

IMBARCO 31 DICEMBRE • ORE 20:30 • 'NA COSETTA • VIA ETTORE GIOVENALE, 54  
PRENOTAZIONI: 06.45598326

Al Pigneto, da **'Na cosetta**, si festeggia con cenone e un concerto tra "marinai, donn e guai". "Una crociera gastronomica" intorno al **Mediterraneo** per festeggiare l'arrivo del nuovo anno facendo scalo tra Italia, Francia,

Spagna, Tunisia e Grecia. Si inizia alle 20,30 con **finger food** e calice di prosecco. Durante il cenone e dopo il live "music & sound" a cura di Martina Martorano.

**Prezzo:** 65 euro a persona (bevande escluse)

*'Na Cosetta, via Ettore Giovenale 54, Tel. 0645598326.*

**MONTEVERDE**

# Mezé



**Mezé Bistrot**, il ristorante di Monteverde, propone un menu a 70 euro di **cucina mediterranea**, tra fatush e carciofo alla giudia, **fettuccine Bangkok** e spaghetti alle vongole, **calamari Mezé** e spiedino di salmone. A mezzanotte: lenticchie e **champagne**. [Qui](#) il menu completo

**Prezzo:** 70 euro (bevande escluse)

*Mezé*, Via di Monteverde 9B, tel 3881241449.

 Privacy settings

EUR

## Livello 1



Per l'ultimo dell'anno il **ristorante-pescheria** in **zona Eur** propone un cenone con esibizioni di **tango argentino**. Si inizia con l'**aperitivo di benvenuto** con musica live cocktail e amuse bouche dalla cucina, a seguire **degustazione di olio** extravergine di oliva Barberini Tenuta Tor De'Sassi. E ancora: Gran crudo di mare (ostriche San Teodoro ,scampi e gamberoni di Anzio, tartufi Fasolari e selezione di caviale Volzhenka), finezza di cotti, **affumicato di pesce spada** e melograno, tempurina di calamaretti di Anzio, zenzero e verdure di stagione, piccola cocotte di parmigiana di pesce sciabola, **cazzarielli in salsa di baccalà** mantecato, paprika affumicata e **trombolotto**, coda di rospo alla cacciatora morbida di lenticchie e tartufo dei monti cimini. A **mezzanotte** cotechino e lenticchie. Ad animare la serata le esibizioni di **tango argentino** e la musica dei Vanda Rapisardi Quartet.

**Prezzo:** 200 euro a persona (190 per chi prenota entro il 15 dicembre)

 [Privacy settings](#)

Livello 1, Via Duccio di Buoninsegna, 25, Tel. 065033999.

FLAMINIO

## 28 Birreria Gastronomica



Alla premiata 28 birreria gastronomica (anche lei Puntarella D'Oro 2018) il 3 dicembre si festeggia con un "Happy New Beer" con un menu incentrato sulla birra studiato dallo chef **Roberto Fiumi**. In carta, tra i piatti, battuta a coltello di chianina bio, **cous cous** di cavolfiore viola e liquirizia, uovo di quaglia e tartufo nero; maltagliati al nero di seppia e frutti di mare con crema di borlotti; tagliolini 24 tuorli al **tartufo nero**; **capasanta scottata**, cime di rape ripassate e fonduta di Surfing Blue. E poi open bar con la birra 28 Tripel Caulier, **musica dal vivo** e dj Set.

**Prezzo:** 80 euro a persona (bevande incluse)

*28 Birreria Gastronomica, via Flaminia, 525, Tel. 0699709481.*

CENTRO

## Giulia Restaurant



Il giovane e promettente chef **Pier Luigi Gallo** da Giulia (tra le nuove **Puntarelle D'Oro 2018**) propone una cena di Capodanno a base di **pesce**. Ostrica, **capesanta** con puntarelle, alici e vaniglia, scampo con pancetta e babà, **riso broccoletti** e pannocchie, **pescatrice** con cavolo nero e castagne.

**Prezzo:** 120 euro a persona.

*Giulia Restaurant, Via Giulia 245/249, Tel. 066505251.*

TRASTEVERE

## Osteria Fernanda



**Davide Del Duca**, chef di **Osteria Fernanda**, il **ristorante gourmet** che si trova ai margini di Trastevere, propone un **menu** da sette portate. Si inizia con **finger food** e calice di Franciacorta. E poi sgombro, **foie gras**, cipolla bruciata e tamarindo; ostrica, orto e gi; **raviolo "cacio e pepe"**, ristretto d'astice, cavoli e agrumi; **risotto**, gamberi, midollo e assenzio. E ancora: in carta la triglia con capperi e lardo e il bollito con topinambur e fermento di verdure. Si conclude con il dolce e il classico lenticchie e cotechino.

**Prezzo:** 140 euro a persona

*Osteria Fernanda, Via Crescenzo del Monte 18, Tel. 3474459593.*

FIUMICINO

## Osteria dell'Orologio



Per chi invece ha intenzione di festeggiare il capodanno al mare a **Fiumicino** c'è un altro indirizzo di qualità: **Osteria dell'Orologio**.

Si inizia con entree da mangiare con **le mani** (fritto di gambero in kataifi, arzilla e broccoli, alice ripiena) e **al cucchiaio** (tonno, fagioli e cotiche, gambero rosso, coppa di testa e scarola, zuppetta di stracciatella e alice affumicata).

Nel **variegatissimo menu** c'è l'ostrica, tavoulè di verdure croccanti; **gambero rosso** foie gras, carote e zenzero; lattughino di tonno, salsa d'arancio e olive e **porro croccante**; **carciofo** con crudo cotto di palamita, **salsa d'aglio** dolce e acciughe; **tortello di gallinella**; risotto cocco, scampi e paprika affumicata. Infine, sarà servita la **ricciola** con polentina alla vaniglia, la zuppetta di **melone invernale**, tortino al cioccolato bianco e bombe di mezzanotte.

**Prezzo:** 110 euro a persona

*Osteria dell'Orologio, via di Torre Clementina 114 Fiumicino, Tel. 066505251.*

PRATI

## Beef Bazar



Se siete degli **ultra carnivori** la cena di **Beef Bazar** fa al caso vostro. Tra gli antipasti **rosti di patate** con carciofo alla Giudia e fonduta di tomino glassato all'aceto balsamico e vellutata di **castagne** con porcini e guancialetto croccante. Mentre tra i primi **caserecce al ragù** con funghi misti al profumo di tartufo. Si prosegue poi con **filone di maiale** con crudo e crema al pecorino e **spalla di manzo** Cbt all'Iberica.

**Prezzi:** 60 euro a persona (bevande escluse)

*Beef Bazar, viale Germanico 136, Tel. 0669402150.*

LABICANA

## Perpetual



Flût di Franciacorta Brut Millesimato, Tenuta Ambrosini (2013) accompagnato da uno sfizioso benvenuto: inizia così il menu di Capodanno di **Perpetual**, ristorante gourmet tra **Monti** e via Labicana, che quest'anno abbiamo premiato per il miglior design. **Ostrica Belon**, spuma di mare ed idromiele, simon Martin Patanegra 25 mesi, pane carasau con olio evo 46° Parallelo, **carpaccio di tonno** Belfagò, aria di Ponzu, pinoli e foglie tenere per iniziare. Si prosegue con **ravioli di bietola** ripieni di scampo, distillato di bisque e pane sifonato al carbone vegetale; tagliolini artigianali trafilati al bronzo, tartufo bianco ed estratto di suolo vulcanico del Cimino; rum e cioccolato; manzo dry aged 90 giorni, cicoria e patate; triglia rosse, essenza di spine, finocchio e arancia; "Giochiamo" con il Magnum.

**Prezzo:** 120 euro a persona

*Perpetual, piazza Iside 5, Tel. 0669367085.*

PRATI

## Pariolina



Oltre al consueto menu alla carta, alla **Pariolina** sarà possibile scegliere l'intero **menu** di capodanno o singoli piatti: carpaccio di branzino marinato, songino, perle di lime, crumble di cous cous e melagrana (12 euro); ravioli ripieni di fiori di zucca e burrata con salsa di cernia e cannella (14); trancio di maccarello ai 3 pepi con croccante di Cataifi su crema di castagne e timo (21); sette veli al cioccolato fondente e pistacchio (7); cotechino artigianale e lenticchie.

**Prezzo:** 50 euro per il menu completo

*La Pariolina, Viale dei Parioli 93, Tel. 068086002.*

**TRASTEVERE**

# Eggs



Il **piccolo bistrot di Trastevere**, di cui Puntarella Rossa è partner ufficiale, propone una serata spezzata, per dare un'alternativa a chi vuole una cena rapida e chi invece vuole il cenone vero e proprio. Naturalmente, viste le dimensioni ridotte, per il cenone la capienza è per un gruppo di 10-12 persone.

#### 1) **CENA PRE PARTY**

Orario: dalle 19 alle 22

**Prezzo:** 40 euro, vini esclusi

Prenotazioni: libere, anche singoli

#### 2) **CENONE**

Orario: dalle 22 all'1

**Prezzo:** 60 euro, vini esclusi

Prenotazioni: per gruppi da un minimo di 4 a un massimo di 12 persone.

**Per informazioni** sul menu e prenotazioni, telefonare da Eggs, chiedendo della chef Barbara, **06 581 7363**, oppure scrivere a [info@eggsroma.it](mailto:info@eggsroma.it).

Eggs, vicolo del Cedro 26, Roma

**TAKE AWAY**

**Cru.dop**



**Cru.dop**, l'ottimo ristorante di pesce della Tuscolana, propone un **menu take away**. Eccolo: dadolata di branzino con zuccina, porcino liofilizzato e noci Tartare di salmone con avocado, bottarga di tonno, pachino e semi di girasole Crespelle con ragù di mare e ricotta di bufala con cuore di pachino Lenticchia con seppia e Alici di Mar Cantabrico \*Su richiesta: Ostriche, Gamberi, Astice

**Prezzo:** 40 euro a persona

Via Tuscolana 898 Tel. 06 7690 9916

## Capodanno 2018 ristoranti a Roma

Tags [Capodanno 2018 ristoranti a Roma](#)

Category [News](#)

Share this post:



### ABOUT AUTHOR

**Puntarella Rossa** 2262 posts

[Privacy settings](#)