



L'ASPORTO DI NATALE

ANTIPASTI VEGETARIANI

Carciofi alla romana o alla giudia	1pz	3,50 €
Insalata russa	200 gr	5,00 €
Fiori di zucca ripieni	1pz	5,00 €
Fritto alla romana (cavolfiore, broccoli e carciofi)	300 gr	4,50 €
Parmigiana di melanzane	250 gr	5,00 €

ANTIPASTI DI MARE

Filetto di baccalà fritto	1pz	4,00 €
Insalata russa con gamberoni	200 gr	8,00 €
Baccalà mantecato con pomodorini confit e rucola	150 gr	9,50 €
Insalata di mare	200 gr	13,00 €

ANTIPASTI DI TERRA

Roast-Beef con Parmigiano e rucola	200 gr	9,50 €
------------------------------------	--------	--------

PRIMI VEGETARIANI

Ravioli ricotta e spinaci	140 gr	3,50 €
Lasagna zucca e taleggio	300 gr	7,50 €
Cannelloni ricotta e spinaci con besciamella e salsa pomodoro e basilico	300 gr	7,00 €
Lasagna radicchio e gorgonzola	300 gr	8,00 €

PRIMI DI MARE

Lasagna al salmone	300 gr	10,00 €
Ravioli di branzino	140 gr	4,50 €
Lasagna con ragù di polpo e pecorino	300 gr	11,00 €

PRIMI DI TERRA

Tortellini artigianali brodo di cappone	140 gr	5,50 €
Lasagna con ragù di manzetta baltica	300 gr	7,50 €
Cannelloni al ragù di carne	300 gr	7,00 €

SECONDI DI MARE

Filetto di branzino o orata con patate, pomodorini e olive taggiasche	250 gr	22,50 €
Moscardini alla Luciana	300 gr	10,00 €

SECONDI DI TERRA

Agnello al forno con patate	500 gr	17,50 €
Cotechino e lenticchie	300 gr	6,00 €
Stinco di maiale con patate al forno	500 gr	13,00 €
Rollè di vitella ai pistacchi con patate	400 gr	15,00 €
Vitello tonnato	300 gr	14,00 €

DOLCI

Tiramisù	150 gr	4,00 €
Millefoglie	200 gr	6,00 €
Torta ricotta e cioccolato	200 gr	6,00 €
Sbriciolata	180 gr	6,00 €
Crema mascarpone	100 gr	3,00 €
Crema zabaione	100 gr	3,00 €

IL PRANZO DI NATALE

Stracciatella della tradizione con uova Parisi

€14

Insalata di bollito di cappone
in salsa verde

€15

Tortellini artigianali ripieni
di carne in brodo

€19

Fracosta di vitella con crema
di carciofi e menta

€24

Spuma di zabaione, panettone tostato
e lamponi disidratati

€11

Menu Degustazione € 70

acqua e caffè inclusi, bibite e vino esclusi

CAPODANNO 2024

Ostrica Gillardeau con perle di mandarino

Carpaccio di branzino con puntarelle
e caviale di salmone

Risotto con burro al mandarino, bottarga
e tartare di scampi

Pavè di patate con polpo scottato, crema di
pomodoro infornato e insalatina di sedano

Mousse di cioccolato bianco e lamponi

€ 90



Ostrica Gillardeau con perle di mandarino

Chips di tapioca al nero di seppia con tartare di gamberi
e maionese alla vaniglia

Salmone Red King selvaggio
con burro francese

Carpaccio di triglia scottato con tartufo nero

Capasanta scottata, vichyssoise
di patate e caviale Osietra

Risotto con burro al mandarino,
bottarga e tartare di scampi

Rana pescatrice su crema di puntarelle
alla romana e pomodorino dolce "Morgan"

Mousse di cioccolato bianco e lamponi

€ 150

A mezzanotte lenticchie e cotechino

Acqua e caffè inclusi, bibite e vino esclusi

Il menu scelto è da intendersi per l'intero tavolo