



CARDO ROMA

FESTIVE MENU

VERTICI

RESTAURANT

MENÙ DI CAPODANNO

31th December

PICCOLE SFERE DORATE DI PARMIGIANO 24 MESI CON FONDUTA
TARTUFATA E CARCIOFO CBT E MENTUCCIA
Golden Parmesan (24 months) Pearls with Truffled Fondue, Sous-vide
Artichoke, and Pennyroyal

*

GAMBERO ROSSO CON CITRONETTE AL MANDARINO, BALIK DI
SALMONE MARINATO AL GIN E DRESSING ALL'ERBA CIPOLLINA,
TAGLIATELLA DI SEPPIA SU MAYONESE DI AVOCADO E STICK DI
FOCACCIA ROMANA CON BURRO DI LATTERIA
Red Prawn with Mandarin Citronette, Gin-marinated Balik Salmon with
Chive Dressing, Cuttlefish Tagliatelle on Avocado Mayonnaise, and
Roman Focaccia Stick with Creamery Butter

*

FUSILLOTTI VERRIGNI TRAFILATI ORO CON FRICASSEA DI ASTICE E
CROSTACEI, POMODORI IN TRE CONSISTENZE
Verrigni Gold-Drawn Fusillotti with Lobster and Shellfish Fricassée, and
Tomatoes in Three Textures

*

OMBRINA AGRUMATA SU SCHIACCIATA DI PATATE PEPOSE
E PORRI 2.0
Citrus-scented Croaker on Peppery Mashed Potatoes and Leeks 2.0

*

COTECHINO MODENESE E LENTICCHIE ALL'OLIO DI FRANTOIO
Cotechino sausage with lentils and artisan olive oil

*

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO BIANCO E ARANCE CANDITE
White chocolate semifreddo with candied oranges

*

PANDORO E PANETTONE, TORRONE BIANCO E AL CIOCCOLATO
FRUTTA DELLA FORTUNA
Pandoro and panettone, white and chocolate nougat, and lucky fruit

170 € per person

ACQUA, VINO SELEZIONE CARDO E CAFFÈ INCLUSI
Water, "Cardo" Selected Wine, and Coffee Included

VERTICI

RESTAURANT

Vegetarian

MENÙ DI CAPODANNO

31th December

PICCOLE SFERE DORATE DI PARMIGIANO 24 MESI CON FONDUTA
TARTUFATA E CARCIOFO CBT E MENTUCCIA
Golden parmesan (24 months) pearls with truffled fondue, sous-vide
artichoke, and pennyroyal

*

TORTINO DI ZUCCA ALLE TRE CONSISTENZE ,CON BURRATA
GIOIELLA E POMODORO DRY
Pumpkin flan in three textures, with burrata cheese and dried tomato

*

RAVIOLI DI CASTELMAGNO DOP CON TARTUFO NERO
Castelmagno DOP ravioli with black truffle

*

POMODORO RIPIENO ALLA CAPONATA PANTESCA SU HUMMUS DI
CECI E POLVERE DI PEPERONE CRUSCO
Tomato stuffed with pantelleria-style caponata on chickpea hummus
and crusco pepper powder

*

LENTICCHIE ALL'OLIO DI FRANTOIO
Lentils and artisan olive oil

*

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO BIANCO E ARANCE CANDITE
White chocolate semifreddo with candied oranges

*

PANDORO E PANETTONE, TORRONE BIANCO E AL CIOCCOLATO
FRUTTA DELLA FORTUNA
Pandoro and panettone, white and chocolate nougat, and lucky fruit

170 € per person

ACQUA, VINO SELEZIONE CARDO E CAFFÈ INCLUSI
Water, "Cardo" Selected Wine, and Coffee Included

VERTICI

RESTAURANT

BRUNCH DI CAPODANNO

1st January

SALMONE MARINATO E AFFUMICATO ALLE ERBE CON
INSALATA DI FINOCCHI, SEDANO, CETRIOLO E ARANCE

Herb-marinated and smoked salmon with fennel, celery,
cucumber, and orange salad

SALUMI DELLA TRADIZIONE, SALAME NAPOLETANO E COTTO
ARROSTITO

Traditional cold cuts, Neapolitan salami and roasted cooked ham

RICOTTA E CILIEGINE DI LATTE

Ricotta and fresh milk mozzarella bites

CACIOTTA

Caciotta cheese

*

COMPOSTA DI VERDURE, PATATE ARROSTO, SALSICCE IN
CHICCHI

Vegetable compote, Roasted potatoes, Sausages with grain
mustard

PARMIGIANA CLASSICA E ZITE AL FORNO ALLA CASALINGA
eggplant *parmigiana*, baked *ziti* pasta

*

SALAD BAR: POMODORINI, RADICCHIO, LATTUGA, POLLO BIO,
RISO BASMATI, SCAGLIE DI PARMIGIANO, OLIVELLE

TAGGIASCHE

Salad Bar Cherry tomatoes, Radicchio, Lettuce, Organic chicken,
Basmati rice, Parmesan shavings, Taggiasca olives

*

COMPOSTA DI FRUTTA FRESCA

Fresh fruit compote

CROSTATA DI RICOTTA E CANDITI CON GELATO VANIGLIA

Ricotta and candied fruit tart with vanilla ice cream

BISCOTTI E PASSITO

Homemade biscuits with *Passito* dessert wine

ISOLA DI PANETTONI E PANDORI CON SALSE

Panettone and pandoro island with assorted sauces

*

CAFFÈ E FRIVOLEZZE

Coffee with assorted pastries

40 € per person

ACQUA E CAFFÈ INCLUSI

Water and coffee complimentary