



## Dinner h. 21:00

Welcome Drink

*Rosso Agrumato*

Battuto di Gambero Rosso di Mazara con olio EVO  
agli agrumi di Sicilia, germogli e sale di Ibiza

*Fassona Floreale*

Veli di Fassona Piemontese con salsa alla Birra dei Fiori  
Bloemenbier e insalatina di porcini

*Tocchi Speziati*

Risotto zafferano

e tartare di tonno aromatizzato al rosmarino

Ravioli di burrata

su crema di pomodorino giallo Paglione,  
mandorle tostate alla paprika affumicata e Vene Cress

*Acqua e Fuoco*

Astice tiepido alla crema di latte e tartufo nero

Filetto di manzo mignon

in salsa Bordeaux e croccante alle noci

*Lingotto nel Bosco*

Lingotto al cioccolato bianco con crema di yogurt ai  
frutti di bosco, crumble alle mandorle e polvere di frutti rossi

Acqua Filette

Colterenzio "Altkirch" 2018

Chardonnay DOC - Alto Adige (1 bt. ogni 4 ospiti)

D'Alfonso del Sordo

"Casteldrone" Nero di Troia - Puglia (1 bt. ogni 4 ospiti)

Brindisi di mezzanotte

Terrina di Cotechino con Lenticchie di Castelluccio

# NYE 2020

## Buffet di Capodanno

h. 21:00

*Antipasti*

Veli di Fassona Piemontese con salsa alla  
Birra dei Fiori e funghi porcini

Carpaccio di pesce bianco marinato all'aceto  
di Champagne, pepe rosa

Polpo al vapore, patate con olive taggiasche,  
erbe aromatiche e lime

*Primi*

Paccheri freschi con ragù di pesce  
e crostacei al datterino scottato

Ravioli di burrata su crema di pomodorino  
giallo Paglione, mandorle tostate alla paprika  
affumicata e Vene Cress

*Secondi*

Arrosti di vitello ai funghi di bosco e tartufo

Ombrina in bella vista con verdure saltate

Cotechino con Lenticchie di Castelluccio

Dolci dello chef e tagliate  
di frutta tropicale e di stagione

Acqua - open wine (fino alle 23.00)



PROFUMO

Via di Villa Lauchli 1, Roma