

# Menu

## *Sfizi*

Fiori di zucca / Burrata acciughe e crostini / Salmone fumé con burro e crostini

## *Antipasti*

Tagliere di salumi e formaggi laziali / Treccia di bufala d.o.p. / Parmigiana di melanzane croccanti / Insalata di mare

## *Primi piatti*

Zuppa di ceci con crostini al rosmarino / Tortelloni di zucca alla crema di parmigiano e petali di tartufo / Lasagnette ai funghi

## *Secondi piatti*

Roastbeef / Spigola su julienne di patate e zucchine / Gamberoni al Cognac

## *Contorni*

Carciofi alla romana / Verdure assortite al gratin / Spicchi di patate dorate al forno

## *Frutta e Dolci*

Trionfo di frutta fresca al naturale e dolci delizie dello Chef

## *Cantina*

Vino bianco, rosso, rosato di origine controllata

Acqua minerale

*Champagne per il brindisi di mezzanotte e lenticchie*

I nostri menù contengono allergeni. Qualora abbia intolleranze o allergie, la preghiamo di informare il nostro staff prima del servizio. Grazie

\* Il prezzo di **180,00 euro** a persona include il 10% di IVA e servizio