

MENU CENA DI GALA

ANTIPASTI

POCHE SFOGLIATA CON VERDURINE SALTATE ALLA
MENTA E FONDENTE DI CRESCENZA
CRUDITÀ DI PUNTARELLE E VITELLA LEGGERMENTE MARINATA
AL DRESSING DI LIME, SENAPE E SALVIA
SAUTÉE DI SALMONE SCOZZESE, ASPARAGI
E TOPINAMBUR AL DRAGONCELLO
TARTARE DI GAMBERI ROSSI, SEDANO RAPA E MARACUJA

PRIMI PIATTI

RISOTTO MANTECATO ALLA PESCATRICE E BROCCOLO
ROMANO CON PASTICCIO DI ALICI DI CETARA
TAGLIOLINI CROCCANTI AI CARCIOFI ROMANESCHI E
STRACCIATELLA DI BUFALA SU CREMA DI "BARBA ROSSA"

SECONDI PIATTI E CONTORNI

SCORFANO AL ROSATO DI NEGROAMARO E TIMO CON
COMPOSTA DI LAMPONI E CIPOLLE DI TROPEA
TAGLIATA DI CAPPONE DI MOROZZO AL PAPAVERO CON
CREMA DI ZUCCA, PISTACCHI E UVETTA AL COGNAC
LENTICCHIE DI CASTELUCCIO DELLA TRADIZIONE
INSALATA AL TAGLIO CON GHERIGLI DI NOCI,
SEMI DI ZUCCA E MELE GRANNY SMITH
(1 BOTTIGLIA DI VINO OGNI 4 PAX)
BRINDISI DI MEZZANOTTE
SELEZIONE DI DOLCI DI NATALE



RIVER

SABATO 31 DICEMBRE 2016 ORE 21

New Year's Eve

PIANOBAR ALESSANDRO DE ANGELIS
DJ SET LUCA DEVOTO



PABLO & PEDRO

Show

MENU BUFFET

GRAN TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI IGP
SELEZIONE DI QUICHES E TORTE SALATE DEL MAESTRO
FORNAIO

CRESPILLE AL SALMONE E ZUCCHINE SALTATE
SFORMATO DI RISO AI FRUTTI DI MARE
LASAGNETTA AL RAGOUT DI CARNI BIANCHE

BRASATO DI VITELLA AGLI ODORI
PATATE DI AVEZZANO AL FORNO COTTE IN BUCCIA
CAPONATA DI VERDURE
CHAMPIGNON, CAVOLFIORI E POMODORI GRATINATI
INSALATA CON LATTUGA, CROSTINI, POLLO GRIGLIATO,
REGGIANO E SENAPE
INSALATA CON RADICCHIO, LOLLO, SALMONE,
FETA, OLIVE CAROTE

BUFFET DI DOLCI DI NATALE

CENA DI GALA 100€

CENA BUFFET 65€

INGRESSO 23:30 35€

INGRESSO 00:30 25€

INFO LINE: 0688562377

E' GRADITA L' ELEGANZA
LA DIREZIONE SI RISERVA IL DIRITTO DI SELEZIONE



VIA SAN GAGGIO 5 - ROMA