

Dinner

h. 21:00

Per Iniziare

Seppia ripiena di patate e menta
servita su gelée ai frutti rossi

Tartare di tonno con maionese allo zenzero
e germogli eduli

Gambero rosso di Mazzara con caviale
al nero di seppia servito con maionese all'arancia

Le paste fresche

Tortellone di grano arso con ripieno di spigola
del Mediterraneo, fumetto aromatizzato agli agrumi e
olio al prezzemolo

Pacchero di Gragnano con astice blu, pachino
e tarallo napoletano

Secondo

Trancio di ombrina del Mediterraneo servito su salsa
alla curcuma e crosta di pane, arancia ed aneto
con scaglie di tartufo nero

Dolce

Panettone senza canditi con crema chantilly
e fragoline di bosco

Acqua e vini

Una bottiglia ogni 4 ospiti a scelta tra:

Chardonnay Elena Walch - Alto Adige

Sauvignon Jermann - Venezia Giulia

Brindisi di mezzanotte con bollicine francesi

Cotechino con lenticchie di Castelluccio
in vasocottura

€ 160,00 a persona

NYE 2024

Buffet

h. 21:00

Antipasti

Insalata di gamberi e seppie del Mediterraneo con
patate di Avezzano, olive taggiasche
e ciliegino pachino

Carpaccio di manzo danese servito con funghi
porcini laziali salati al burro di Normandia
e crumble

Primi

Raviolo ripieno d'anatra all'arancia e mascarpone
con scaglie di parmigiano e germogli eduli

Pacchero di Gragnano con dadolata di spigola
ed ombrina del Mediterraneo,
pomodorini rossi e basilico

Secondi

Arrosti di vitello con funghi porcini laziali
e demi glace di vitello

Trancio di salmone norvegese scottato
con salsa ai frutti rossi e yogurt greco
al limone di Amalfi

Cotechino con lenticchie di Castelluccio

Dolce

Cubi di panettone e pandoro con crema inglese

Acqua - Open Wine (fino alle 23:00)

Main Room Dj Roberto Quattrino

Secret Room Dj Manuferz

Al Pianoforte Alessandro Gallozzi

€ 80,00 a persona

PROFUMO

Via di Villa Lauchli 1, Roma