

Menu San Silvestro 2020

Pane e burro di Normandia, russian caviar e vodka
Normandy bread and butter, russian caviar and vodka

Green Explosion: Branzino, kiwi, pistacchio e basilico
Green Explosion: Sea bass, kiwi, pistachio and basil

Tonno rosso, patata dolce e caffè arabica
Red tuna, sweet potato and arabica coffee

"Oh Venice...": Salmone, grano croccante e saor
"Oh Venice ...": Salmon, crunchy wheat and saor

Nigiri di Gamberone BBQ, salsa agrodolce
Nigiri of Gamberone BBQ, sweet and sour sauce

...behind Trastevere: orata, carciofi e menta
... behind Trastevere: sea bream, artichokes and mint

Pop Art: rabarbaro, mela e zenzero
Pop-art: rhubarb, apple and ginger

Raviolini di gamberi rossi, dashi e tartufo nero
Red prawn ravioli, dashi and black truffle

1891-2020: Astice gratinato alla "Thermidor" ed erbe fini
1891-2020: Lobster au gratin with the Thermidor and fine herbs

Filetto di manzo "Kobe" e la sua salsa
Beef fillet "Kobe" and his sauce

Uva e cioccolato bianco
Grapes and white chocolate

New York: burro di arachidi, caramello salato e pop corn
New York: peanut butter, salted caramel and popcorn

Dopo la Mezzanotte:
Cotechino, lenticchie e aceto balsamico "Giusti", panettone
After Midnight:
Cotechino, lentils and balsamic vinegar "Giusti", panettone

Bottiglia di vino ogni due persone
Bottle of wine every two people

Champagne Pommery per brindisi di Capodanno
Champagne Pommery for New Year toast

Intrattenimento musicale con Sax e Dj dal vivo
Musical entertainment with Sax and DJ Live

€ 150,00

Prezzo tutto compreso per persona / All inclusive price per person

Per prenotazioni / For reservations Tel. +39 06 5882060