



## LA CENA di Capodanno

*Proposta menu a cura di Luigi Nastri*

*Aperitivo di benvenuto*

### **Antipasto**

*Burrata alice e nero dei nebrodi*

*Vitello ostriche e brodo di prezzemolo*

### **Primo**

*Risotto allo yogurt con mandarino e anguilla affumicata*

*Spaghetti con aglio nero, anemoni di mare e mandorle*

### **Secondo**

*Baccalà e miso con zuppa di broccoletti e cozze*

*Manzo alla cenere con cavolo nero, patate e cipolla rossa*

### **Dolce**

*Mousse di radici con brodo di vaniglia e tartufo*

*Dolce a sorpresa*

**Menù otto passaggi 150 euro pp**

**Cinque vini Abbinati 200 euro pp**

**Take Me Rome**  
Live the city and feel at home



hotel, guest house & restaurants