

San Silvestro

2024 | 25

Amuse Bouche

Mazzancolla al nero di seppia
in guazzetto di datteri,
mandorle e bacon

Antipasto

Ricciola marinata su blinis agli agrumi,
salsa zabaione di mare e
clorofilla al prezzemolo

Primo

Risotto con croccante di seppie,
zucchine e tartare di tonno

Secondi

Filetto di ombrina con carote, asparagi,
salsa al pomodoro giallo affumicato
e anice stellato

Prosciutto di tacchino alle castagne
profumato di alloro, bouquet di indivia
belga, kumquat e salsa ai frutti rossi

Dolce

Panna cotta al pecorino con cuore alla
menta e crumble al cioccolato bruciato

A mezzanotte spuntino della fortuna
con zampone, cotechino e lenticchie



Roma
Carpegna Palace
Hotel

LIVE MUSIC

Inizio 20:30

130€

a persona


Bambini
4/12 anni 70€

Acqua e vini
in abbinamento
a cura del Maitre

A richiesta
menù intolleranze

PER PRENOTARE:

ristorante481@carpegnapalace.it
oppure

 +39 342 768 2042

Felice anno nuovo