

Capodanno

Benvenuto dello chef

Sandwich di triglia, cavolfiore e caviale

Glutine, pesce, sedano, prodotto abbattuto

Antipasti

Cuore di carciofo e gamberi rossi di Ponza

Uova, latte, crostacei, solfiti, prodotto abbattuto

Carpaccio di spigola agli agrumi con sale nero di Islanda

Pesce, prodotto abbattuto

Selezione di mare

Pesce, molluschi, crostacei, sedano, prodotto abbattuto

Primo

Ravioli di astice blu del Tirreno, crema di topinambur affumicato e olio al prezzemolo

Glutine, uova, crostacei, solfiti, prodotto abbattuto

Secondo

Arrostato di San Pietro con patate fondenti e fondo al tartufo

Pesce, latte, sedano, solfiti, prodotto abbattuto

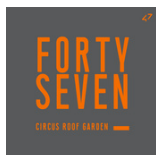
Pre-dessert

Dessert

Semifreddo al tè verde e panettone artigianale con caramello di arance sanguigne

Glutine, latte, uova, frutta a guscio

Caffè e piccola pasticceria



New Year's Eve

Chef's welcome

Red mullet sandwich, cauliflower and caviar

Gluten, fish, celery, flash frozen

Starter

Artichoke heart and red prawns from Ponza

Egg, milk, crustaceans, sulphites, flash frozen

Sea bass carpaccio with citrus fruits and Icelandic black salt

Fish, flash frozen

Sea selection

Fish, mollusc, crustaceans, egg, celery, flash frozen

First course

Tyrrhenian blue lobster ravioli, smoked Jerusalem artichoke cream and parsley oil

Gluten, egg, crustaceans, sulphites, flash frozen

Main course

Roast John Dory with fondant potatoes and truffle sauce

Fish, milk, celery, sulphites, flash frozen

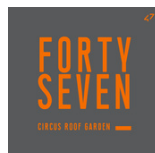
Pre-dessert

Dessert

Green tea semifreddo and artisanal panettone with blood orange caramel

Gluten, milk, egg, nuts

Coffee and small pastries



Vini in abbinamento

Franciacorta Dosaggio Zero Solo Uva

in abbinamento con

Sandwich di triglia, cavolfiore e caviale
Cuore di carciofo e gamberi rossi di Ponza

Soave Classico Monte Carbonare

in abbinamento con

Carpaccio di spigola agli agrumi con sale nero di Islanda
Selezione di mare

Montepulciano Rosato Velca

in abbinamento con

Ravioli di astice blu del Tirreno, crema di topinambur affumicato e olio al prezzemolo

Pinot Nero Les Cretes

in abbinamento con

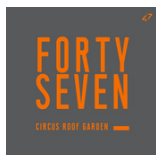
Arrosto di San Pietro con patate fondenti e fondo al tartufo

Bianco Passito La Nuvola di Piè

in abbinamento con

Semifreddo al tè verde e panettone artigianale con caramello di arance sanguigne

L'abbinamento vini ha un costo aggiuntivo di 60€ per persona.



Wine pairing

Franciacorta Dosaggio Zero Solo Uva

pairing with

Red mullet sandwich, cauliflower and caviar
Artichoke heart and red prawns from Ponza

Soave Classico Monte Carbonare

pairing with

Sea bass carpaccio with citrus fruits and Icelandic black salt
Sea selection

Montepulciano Rosato Velca

pairing with

Tyrrhenian blue lobster ravioli, smoked Jerusalem artichoke cream
and parsley oil

Pinot Nero Les Cretes

pairing with

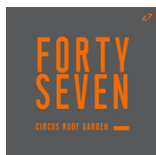
Roast John Dory with fondant potatoes and truffle sauce

Bianco Passito La Nuvola di Piè

pairing with

Green tea semifreddo and artisanal panettone with blood orange caramel

The wine pairing has an additional cost of 60€ per person.





Benvenuto dello chef

Crocchetta di cavolfiore al curry su coulis di pomodoro speziato

ALLERGENI: GLUTINE

Antipasti

Finocchio in tre consistenze con mandarino e polvere di olive taggiasche

ALLERGENI: LATTE

Funghi, radici e sottobosco con crumble alle castagne

ALLERGENI: GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO

Carciofi alla brace su crumble di pinoli e rosmarino con fonduta al fiocco della Tuscia

ALLERGENI: LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SOLFITI

Primo

Risotto alla cipolla di Montoro con gel al vino rosso e granella di nocciole tostate

ALLERGENI: LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SOLFITI, SEDANO

Secondo

Millefoglie di zucca e patate gratinate al rosmarino con vellutata di topinambur al tartufo

ALLERGENI: LATTE

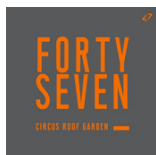
Pre-dessert

Dessert

Semifreddo al tè verde e panettone artigianale con caramello di arance sanguigne

ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, UOVA, FRUTTA A GUSCIO

Caffè e piccola pasticceria



New Years Eve veg

Chef's welcome

Cauliflower croquette with curry on spiced tomato coulis

ALLERGENS: GLUTEN

Starter

Fennel in three consistencies with tangerine and taggiasca olive powder

ALLERGENS: MILK

Mushrooms, roots and forest flavors with chestnut crumble

ALLERGENS: GLUTEN, NUTS

Grilled artichokes on pine nut and rosemary crumble with Fiocco from
Tuscia cheese fondue

ALLERGENS: MILK, NUTS, SULPHITES

First Course

Risotto with onion from Montoro, red wine gel and toasted hazelnut
crumble

ALLERGENS: MILK, NUTS, SULPHITES, CELERY

Main course

Pumpkin and potato millefeuille gratinated with rosemary on truffle
Jerusalem artichoke cream

ALLERGENS: MILK

Pre-dessert

Dessert

Green tea semifreddo and artisanal panettone with blood orange
caramel

ALLERGENS: GLUTEN, MILK, EGG, NUTS

Coffee and small pastries



Capodanno - New Year's Eve

Menù bambini Children menu

Prosciutto e mozzarella di bufala
Ham and buffalo mozzarella

Pasta al pomodoro
Pasta with tomato sauce

Cotoletta con patatine fritte
Chicken cutlet with french fries

Tartelletta al cacao



La cena del 31 Dicembre di svolgerà al bistrot al piano terra a partire dalle **20:00**.

Dalle **23:00/23:30** avrà inizio il party in terrazza al sesto piano che prevede:

- Pandoro e panettone
- 2/3 finger food
- 1 gettone drink
- Cotechino e lenticchie
- Brindisi di mezzanotte
- DJ set

Il prezzo totale (cena + party) è di **€300 per persona**.

Bevande non incluse.

Possibilità di aggiungere abbinamento vini **60€ per persona (5 calici)**.

I bambini 0-5 anni non sono soggetti a nessun costo aggiuntivo.

I bambini 6-12 anni hanno a disposizione un menù dedicato a **45€**

(bufala e prosciutto, pasta al pomodoro, cotoletta con patatine fritte, tartelletta al cacao)

The dinner on December 31st will take place in the bistro on the ground floor starting from 8.00pm.

From 11.00pm/11.30pm the party will begin on the terrace on the sixth floor and includes:

- Pandoro and panettone
- 2/3 finger food
- 1 drink token
- Cotechino and lentils
- Midnight toast
- DJ set

The total price (dinner + party) is **€300 per person**. Drinks not included.

Wine pairing **60€ per person (5 glasses)**.

Children 0-5 years are not subject to any additional costs.

Children 6-12 years old have a dedicated menu available for **€45**

(Ham and buffalo mozzarella, tomato pasta, cutlet with chips, cocoa tart)

