

Il benvenuto dello Chef con Champagne, Ostriche
e crostino di patè de foie gras

Fagottino croccante di Astice su pesto di basilico e riccio di mare
Risotto con seppie, carciofi e bottarga di muggine
Ravioli di selvaggina con pomodorini marinati alla menta e provola
Filetto di rombo con guancialetto Amatriciano su vellutata di zucca
e caviale di salmone
Sorbetto al frutto della passione
Stracotto di manzo allo champagne con purea di patate tartufate
... L'ora del cioccolato...

Accompagnamento musicale dal vivo
Brindisi di fine anno con cotechino e lenticchie sui tetti di Roma
(tempo permettendo)

Acqua minerale

Vino bianco: Pinot Bianco D.O.C. Giralan 2012

Vino rosso: Rosso di Montalcino D.O.C. Barbi 2010

Spumante Chardonnay "Vallerenza"

Adulti € 195.00 | Bambini fino a 12 anni € 100,00
Bevande incluse

Chef's welcome with Champagne, oysters and a tart of patè de foie gras

Crunchy lobster turnover with basil sauce and sea-urchins
Cuttlefish risotto, with artichokes and salted mullet roe
Game ravioli, cherry tomatoes marinade with mint and smoked cheese
Turbot fillet with Amatriciano bacon on a creamy pumpkin soup
and salmon caviar
Passion-fruit sherbert
Braised beef with champagne wine sauce and mashed truffle potatoes
The chocolate delight

Live music entertainment

Welcome 2014 with stuffed pig's trotter and lentils on our roof top
(weather permitting)

Mineral water

White wine: Pinot Bianco D.O.C. Giralan 2012

Red wine: Rosso di Montalcino D.O.C. Barbi 2010

Sparkling wine Chardonnay "Vallerenza"

Adults € 195.00 | Children under 12y € 100,00
Beverage included