


Tradizione, festeggiamenti e sapori romani contemporanei

*Tradition, celebration and contemporary Roman flavors*

# NEW YEAR'S EVE

## *menù*

Oliva

# VIGILIA DI CAPODANNO

## menù

### Entrèe

Oliva al contrario
*Olive upside down*

### Antipasto in condivisione

*Servito in un'unica portata · Served as a single course*

Tartare di manzo, Parmigiano, porcini e nocciole
*Beef tartare, Parmesan, porcini mushrooms and hazelnuts*

Bottoncino di pan brioche, carciofo alla romana e guanciale croccante
*Brioche bun, Roman-style artichoke and crispy guanciale*

Fagottino di pasta fillo, pere brasate al vino rosso e Pecorino di Pienza
*Phyllo parcel, red-wine braised pears and Pecorino di Pienza*

### Primi

Mezzi paccheri freschi, agnello, carciofi e Pecorino
*Fresh mezzi paccheri, lamb, artichokes and Pecorino*

Tagliolino al limone e briciole di bruschetta al limone
*Lemon tagliolino with lemon-scented toasted breadcrumbs*

### Secondo

Guancia di manzo brasata, cremoso di patate, funghi porcini e tartufo
*Braised beef cheek, creamy potato, porcini mushrooms and truffle*

### Dessert

Tartelletta di pastiera con crema al limone
*Pastiera tartlet with lemon cream*

**Primo servizio 95 euro** – *First Seating – €95*

**Secondo servizio 120 euro** – *Second Seating – €120*

Dopo la mezzanotte, lenticchie e cotechino
*After midnight, lentils and cotechino*