

# Capodanno

# venuti di

## Antipasti

Carpaccio di vitello con valeriana, maionese al prezzemolo, scaglie di pecorino al tartufo;  
Tartare di tonno e senape antica, con mango e salsa di soia e bottarga di muggine grattugiata

## Primi

Risotto colorato alla barbabietola, crema di burrata, scaglie di mandorle tostate, e olio profumato alle erbe aromatiche;  
Ravioli ripieni di burrata alla carbonara di mare e polvere di olive nere

## Secondi

Tagliata di anatra glassata con il suo fondo accompagnata da zucca alla liquirizia e broccoletti alla romana;  
Ombrina laccata al miele in crosta di pistacchio e finocchietto selvatico accompagnata da patate alla livornese

## Dolci

Cheesecake ai cachi, con frutti di bosco e amaretti;  
Torrone, frutta secca e chicchi d'uva

## A Mezzanotte

Cotechino, lenticchie e panettone

## Bevande escluse

Euro 95 a persona

Prenotazione obbligatoria.



WELCOME  
★★★ HOTEL