

Notte di San Silvestro 2021

Cenone di Capodanno

Entrée dello Chef

&

Welcome drink

Prosecco D.O.C. Scarpel Millesimato

Antipasti – Starter

A scelta tra - choice of

Astice spadellato con borragine al burro salato

Lobster toss with borage in salt butter

or

Tris di tartare di Fassona Piemontese (delle Langhe, tre cipolle, esotica)

(Langhe's tartare, Three onion tartare, exotica)

Medaglione di baccalà e patate con crema di ceci e olio al rosmarino

Salted codfish and potatoes medallion with chickpeas cream and rosemary oil

or

Carpaccio di Fassona Piemontese rucola e Parmigiano Reggiano DOP

Fassona carpaccio, extra virgin olive oil, ground black pepper, salt, seasoned Parmesan Dop, bunches of rocket

Primi piatti – First courses

A scelta tra - choice of

Linguine ai ricci di mare

Linguine with sea urchins

or

Fettuccine di pasta fresca ragù bianco di Fassona Piemontese

Fresh pasta Fettuccine with Fassona meat sauce

Secondi piatti – Second course

A scelta tra - choice of

Orata di mare al cartoccio con vongole veraci, patate, rosmarino e pomodoro

Sea bream fillet in foil, with clams, potatoes, rosemary and tomatoes

or

Per prenotazioni Make a reservation

Piazza della Maddalena, 4 Roma - tel. 06/6833633 info@clementeallamaddalena.it

Filetto di manzo con funghi porcini, salsa di tartufo nero e guanciale
Fillet of Fassona beef with porcini mushrooms, black truffles sauce and cheek lard

1 dolci di Ciccio – Ciccio's dessert

A scelta tra - choice of

Tiramisù Express

or

Tartelletta di mele con gelato alla cannella

Apple tartlets with cinnamon ice cream

Caffè e dolci della tradizione natalizia

Coffee and sweets Christmas tradition

Music and Cotillon

Brindisi di mezzanotte con:

Midnight toast with:

Champagne

Dopo la mezzanotte: Lenticchie di Castelluccio e Cotechino – Chicchi d'uva

After Midnight: Castelluccio lentils and cotechino - Grapes

€ 110,00 a persona - Vini della casa inclusi, liquori esclusi
(Price per person – Home wines included and spirit not included)