

## *Cena del 24 Dicembre 2021*

### *Christmas Dinner*

Entrée dello Chef

&

Welcome drink

*Prosecco Artigianale D.O.C. Scarpel Millesimato*

#### *Antipasti - Starter*

Salmone scottato in padella con emulsione di Finocchi e pesto di basilico

*Salmon burned in pan, fennel and basil pesto.*

Carciofi alla romana con vongole veraci

*Artichokes in roman style with clams*

#### *Primi piatti - First courses*

Tagliolini al nero di seppia con calamari, pomodorini appassiti e ricotta fresca

*Squid-ink spaghetti with calamari, dried cherry tomatoes and fresh ricotta chees*

Tortellini in brodo di cappone

*Tortellini in caponbroth*

#### *Secondi piatti - Second courses*

Filetto di Ricciola all'acqua pazza in padella

*Amberjack fillet in "acquapazza"*

#### *I dolci di Ciccio - Ciccio's dessert*

Tortino caldo di cioccolato amaro con salsa allo zenzero e gelato di crema

*Warm chocolate soufflé with ginger sauce and vanilla ice-cream*

*Caffè e dolci della tradizione Natalizia*

*Coffee and sweets Christmas tradition*

**€ 75,00 a persona - Vini della casa inclusi, liquori esclusi**  
**(Price per person - Home wines included and spirits not included)**

*Per prenotazioni - Make a reservation*

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