



## Capodanno - New Year's Day

### *brunch*

€ 45 (\*adulti/adults)

€ 25 (\*bambini/kids)

### *insalate e crudità / salad and crudités*

Lattuga romana, carote, radicchio, pomodori, finocchi e rucola serviti con selezione di oli, aceti e sali  
*Lettuce, carrots, radish, tomatoes, fennel and arugula served with a selection of oils, vinegars and salts*

Insalata di moscardini e totani con patate allo zafferano e pesto di rucola, mandorle e limone  
*Salad of octopus and squid with saffron potatoes and arugula pesto, almonds and lemon*

Insalata di songino, arance, melograno e gamberi  
*Songino salad, oranges, pomegranate and shrimp*

Spiedini di melone, mozzarelline e acciughe  
*Skewers of melon, mozzarella and anchovies*

Alici marinate con insalata cavolfiore, peperoni e olive nere  
*Cauliflower salad with marinated anchovies, peppers and black olives*

Straccetti di tacchino con radicchio, fagiolini e capperi  
*Turkey strips with radicchio, green beans and capers*

Insalata di patate ai pistacchi con limone e zenzero  
*Potato salad with pistachios, lemon and ginger*



## *rosticceria / bakery*

Selezioni di pani farciti, brioche e sfoglie ripiene ai salumi e verdure  
*Selections stuffed breads, croissants and puff pastries stuffed with meats and vegetables*

Pizze, focacce, pasta cresciuta e schiacciate condite  
*Pizzas, cakes, pasta and seasoned buns*

Arancinetti alla napoletana, polpette croccanti  
*Neapolitan rice balls, crispy meatballs*

## *selezione di salumi e formaggi / cold cuts and cheese selection*

Ciliegine di mozzarella di bufala, perline affumicate, caciottine fresche e stagionate  
*Cherries of buffalo mozzarella and smoked mozzarella, fresh and seasoned caciottine*

Caciocavallo podolico, ricottine di fuscella, prosciutto dolce di Parma  
*Caciocavallo, ricotta chese, sweet Parma ham*

Salame al pepe nero, lardellata alle spezie, lonzino stagionato  
*Salami with black pepper, larded with spices, pork loin seasoned*

## *pasta / pasta*

Trofiette padellate con delizie marine e pomodorini appassiti  
*Trofiette pasta with seafood delicacies and dried tomatoes*

Crostata bianca di tagliolini alla napoletana  
*White crust filled with tagliolini "neapolitan style"*

Tortelli della tradizione in brodo di manzo ristretto  
*Traditional Tortelli in tight beef broth*



*il pesce e la carne / fish and meat*

Vitellino al forno con patate croccanti e funghi prezzemolati  
*Veal roasted with crispy potatoes and chopped mushrooms*

Trancio di pescato del giorno in guazzetto di limone, carote glassate e carciofini brasati  
*Slice of catch of the day in lemon sauce, glazed carrots and braised artichokes*

*dolci / desserts*

Selezione di dolci natalizi  
*Selection of Christmas cakes*

Ricotta e pere, delizia al limone, babà alla frutta  
*Cheese and pears cake, lemon sweet, fruit babà*

Torta al cioccolato e arance  
*Chocolate and oranges cake*

Caffè  
*Coffee*

\*età compresa tra 3 e 11 anni compiuti/*aged between 3 and 11*