

New Year's Eve Menu

Gran crudo di mare (gamberi rossi di Mazara del Vallo, mazzancolle siciliane, scampi del litorale laziale, capesante, tartare di salmone e tonno rosso)

Raw seafish (red shrimp from Mazara del Vallo, Sicilian shrimp, scampi from Lazio coast, scallops, salmon tartar and red tuna)

Vellutata di funghi porcini al timo con astice e tartufo nero pregiato
Cream of Porcini Mushrooms with thyme lobster and black truffle

Lasagnetta di pesce "bigusto", sfoglia al nero di seppia e sfoglia allo zafferano di Navelli
Fish Lasagnetta layered with black squid then Navelli Saffron

Conchiglioni di Gragnano ripieni di baccalà e cipolle di Tropea su salsa alla puttanesca
Gragnano stuffed shells with codfish, Tropea red onions over a puttanesca sauce

Pesce spada al finocchietto, uva passa e olive nere con lardo di Colonnata, finocchi e patatine croccanti

Fennel Swordfish, raisins and black olives with Colonnata lard, fennel and crispy chips

Il "nostro" cannolo siciliano con ricotta romana, scaglie di cioccolato fondente 72%, pistacchi e ciliegie candite

"Our" Sicilian cannoli with Roman Ricotta, 72% dark chocolate chips, pistachios and candied cherries

€ 110,00 p.p.

Bevande incluse

Drinks included

Il nostro Chef sarà lieto di soddisfare altre richieste se possibile. I prezzi includono il servizio e le tasse.

Our Chef will be happy to accommodate other wishes if possible. All prices include service charge and tax.

L'Attico

Bellavista saten per gli antipasti

Bellavista saten for starters

Furore bianco di Marisa Cuomo

White Furore from Marisa Cuomo for dinner

Acque Minerali Filette – Lazio

Mineral Waters Filette - Lazio

Caffè- Coffee