



## MENU

Crema pecorino romano D.O.C. servita con pane di Genzano  
con prosciutto di Amatrice

Polenta morbida con porcini arrosto e guanciaie romano croccante  
Caciottine del basso Lazio al taglio  
con olive di Taggia, peperoncino, scorza di arancia e noci

Verdure fresche fritte in pastella di riso  
Salsina verde di coriandolo con lime, olio dei Castelli e pepe nero  
Pomodorini piccanti tricolori

Insalatina di bolliti

Cappelletti in brodo di cappone all'Artusi  
Lasagnette al forno con carciofi romani e mentuccia

Crema di taleggio morbido

Tagliata di scottona alle erbe aromatiche cotta alla griglia  
con burro e fiori eduli

Saltimbocca scomposto sfumato alle Bollicine  
con prosciutto magro di montagna e salvia

Patatine novelle con sale rosa rosmarino e timo

Pomodorini confit al forno con rosmarino e basilico

MENU PER CAPODANNO



*it's time to shine...*



Fruttino gelato al cucchiaio

Panettone e Pandoro artigianale di Dolci Desideri

Crema alla vaniglia del Madagascar

Cioccolato 70% al peperoncino rosso piccante

Crema leggera al mascarpone

Zampone di Modena e lenticchie della tradizione di Castelluccio

*Dal forno Renella:*

Pane di grano duro cotto al forno

Pizza bianca romana

Croccantina al rosmarino e sesamo

Grissini artigianali

Bocconcini al latte con noci sesamo ed olive

*Vini bianchi e Rossi dell'Azienda Castelli*

*Acqua naturale e gassata San Benedetto*

*Bollicine*

MENU PER CAPODANNO



*it's time to shine...*