



ALDROVANDI
VILLA BORGHESE
ROME

Cenone di Capodanno, 31 Dicembre 2017, Sala verde

Claudio Mengoni *Resident Chef*

Aperitivo

Aperitivo con selezione dello chef di finger food caldi e freddi
Ferrari Perlè Trento DOC, cocktail analcolico
Canapè con mousse di pesce affumicato
Canapè con burro alla vaniglia e alici salate
Guancia di vitello frita con salsa mediterranea
Caprese liquida
Polpo grigliato con crema di fagioli, indivia belga e balsamico

Menù

Scampi marinato con timo a limone, lingua di vitello,
yogurt di bufala e ravanelli

Battuta di Fassona, carciofi, barbabietola e salsa all'uovo

Risotto di verza con baccalà e mandorle tostate

Tortelli di coda di bue, spinaci, pere e crema di Castelmagno

Scorfano in zuppa con scarola e frutti di mare

Piccione con castagne, cipollotti e grue di cacao

Cioccolato e frutto della passione

Il Panettone Artigianale
Selezione di dolci tipici natalizi
Frutta secca

Dopo la mezzanotte:
Cotechino con lenticchie

Musica dal vivo con ballo dopo la mezzanotte

Euro 260,00 a persona IVA inclusa (vini esclusi)

mytha
MYTHA HOTEL ANTHOLOGY