



Notte di San Silvestro 2022

Venerdi, 31 Dicembre 2021

Antipasti

FIRST COURSE
SELECT ONE

Carciofi alla Clotilde con guanciale croccante
Stuffed artichokes with crispy bacon

Uovo in trippetta con pomarola, pecorino romano e menta
Eggs in roman style, tomatoes sauce, pecorino cheese and mint

Battuta di filetto di manzo con uovo marinato, scaglie di cacio e perle di tartufo Savini
Finely minced raw beef tenderloin served with smoked cheese, marinated egg yolk and pearl dark truffle

Fritto di calamari e gamberi bianchi
Fried of squid and prawns with cooked must

Alici di lampara Δ abbottonate e fritte con guanciale, pecorino, limone, maggiorana e rosmarino servite con salsa aioli

Fried stuffed anchovies with bacon, pecorino cheese, marjoram, rosemary and garlic mayonnaise

Le Paste

SECOND COURSE
SELECT ONE

Gnocchi di patate all'Amatriciana con pecorino romano e guanciale croccante
Home made Gnocchi with bacon, tomato sauce and pecorino cheese

Riso del pescatore in salsa leggera di pomodoro e scorzetta di limone bio
Rice with sea food ragu'and lemon zest

Fettuccine all'uovo con spigola e sughetto di pomodorini gialli
Fettuccine with sea bass and yellow cherry tomato sauce

Cannellone Δ della tradizione, ripieno al pasticcio di manzo con fonduta di cacio a pasta morbida e perle di tartufo nero Savini
Beef stuffed cannelloni Δ with dark truffle scented and cheese sauce



New Year's Eve 2022

Friday, December 31, 2021

—  — *Secondi Piatti* —  —

THIRD COURSE
SELECT ONE

Arrostato di manzo con funghi porcini e purée di patate

Roast beef with porcini mushrooms and potatoes puree

Polpo di scoglio rosticcato con vellutata di ceci di Valentano, polvere di

peperone

Roast octopus with chickpeas cream and paprika

Pesce spada scottato in emulsione di olio e limone bio con finocchi ajo, ojo e peperoncino

Grilled Sword fish with oil and lemon emulsion, fennel sauteed



Gran Dessert

Black forest di cioccolato nero con amarena e panna

Chocolate cake with black cherry and milk cream



Midnight with good Music, Cottilons and Sparkling Wine

Silvestri spumante V. s. d. q. Brut Lazio

Chardonnay - Falanghina

€ 240,00 p.p.

Happy NEW Year

Clotilde new years's eve menu 240,00 € per guest plus beverages