



Notte di San Silvestro 2022

Sabato, 31 Dicembre 2022



Antipasti



FIRST COURSE

Select One

Carciofi alla Clotilde con guanciale croccante
Stuffed artichokes with crispy bacon

Stracciatella di burrata con uovo marinato e perle di tartufo nero Savini
Burrata cheese with marinated egg and dark truffle pearls

Alici di lampara 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*

Filetto di baccalà scottato con lenticchie nere della Tuscia, olio
Evo Alfredo Cetrone di Sonnino
Stuffed Cod fish with dark lentils and special extra olive oil



Le Paste



SECOND COURSE

Select One

Maccheroncini all'Amatriciana con pecorino romano e guanciale croccante
Home made long maccheroni with bacon, tomato sauce and pecorino cheese

Fettuccine all'uovo con funghi porcini
Fettuccine with porcini mushroom

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

Gnocchi rossi con spigola, sughetto di pomodorini gialli, basilico e
buccia di limone bio

Our home made red Gnocchi with sea bass, yellow cherry tomato sauce, basil, and



New Year's Eve 2022

Saturday, December 31, 2022

—  — *Secondi Piatti* —  —

THIRD COURSE

Select One

Arrosto di filetto di manzo con purée di patate

Roast fillet beef with 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

€ 195,00 p.p.

Happy NEW Year

Clotilde new years's eve menu' 195,00 € per guest plus beverages