



Notte di San Silvestro 2023

Domenica, 31 Dicembre 2023



Antipasti



FIRST COURSE

Select One

Stracciatella di burrata con puntarelle alla romana, piccola spuma di mortadella
Burrata cheese with salad of chicory hearts, anchovies in olive oil small mortadella mousse

Carciofi sott'olio di Cori fritti alla Clotilde con guanciale croccante, menta e cremoso di
pecorino romano

Artichokes in Clotilde style with crispy bacon, mint and pecorino cheese cream

Filetto di baccala' scottato con lenticchie nere della Toscana, olio

Evo Lucia Iannotta

Stuffed Cod fish with dark lentils and special extra olive oil

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*



Le Paste



SECOND COURSE

Select One

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

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

Our homemade red Gnocchi with sea bass, yellow cherry tomato sauce, basil, and lemon

Fettuccine con formaggio blu della Val Comino e granella di castagne

Fettuccini with blu cheese and chestnut crumble

Mezzi paccheri all'uovo con ragu' di scorfano e basilico

Mezzi paccheri short pasta with scorpion fish ragu' and basil

New Year's Eve 2023

Sunday, December 31, 2023

—  — *Secondi Piatti* —  —

THIRD COURSE

Select One

Pancia di maiale marinata alla birra e cotta a bassa temperatura con vellutata di cardi, cipolla in agrodolce e polvere di acciuga
Roast Pork belly with cardoon cream, onions on sour, anchovies powder

Polpo di scoglio rosticcato con vellutata di ceci di Valentano, polvere di Peperone
Roast octopus with chickpeas cream and paprika

Mazzancolle alla cacciatora con patate al rosmarino
Mazzancolle shrimp in cacciatora style with rosemary potatoes



Gran Dessert

Semifreddo al mandarino tardivo, biscotto al cioccolato
Mandarian parfait with crunchy chocolate cookie



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 - 10% service