

# Roma Caput Mundi

## MENU CENA PLACÉE

### BENVENUTO

*Pasta soffiata con crème fraîche e alici del cantabrico*

### ANTIPASTO

*Tartare di ricciola con insalatina di puntarelle, stracciatella e ribes*

### PRIMI

*Risotto acquerello con gamberi rossi di Sicilia, baby spinaci e lime*

*Chicche di patate con ombrina  
marinata al timo limonato e pesto di alghe*

### SECONDO

*Trancio di salmone norvegese confit con salsa teriyaki e insalatina di  
salicornia arrostita*

### DOLCE

*Mousse al cioccolato fondente all'85%, gelatina di Passion fruit  
e pepe lungo, e crumble alle nocciole*

### A mezzanotte

*Cotechino I.G.P. con lenticchie di Castelluccio*



# Roma Caput Mundi

## MENU CENA VEGETARIANO

### BENVENUTO

*Pasta soffiata con crème fraîche e avocado*

### ANTIPASTI

*Tartelletta salata con crema di topinambur, insalatina di carciofi,  
tuorlo bio marinato*

*Rocher di melanzane con crema di sedano rapa*

### PRIMI

*Risotto acquerello con carciofi alla romana e mousse di caprino  
Gnocchetti di patate con porcini e frutta secca*

### SECONDO

*Mille foglie di zucca e patate con crumble alle erbe*

### DOLCE

*Mousse al cioccolato fondente all'85%, gelatina di Passion fruit  
e pepe lungo, frangipane alle nocciole*

### A mezzanotte

*Lenticchie di Castelluccio*





# Roma Caput Mundi

## MENU CENA VEGANO

### BENVENUTO

*Pasta soffiata con crema di avocado e cetrioli*

### ANTIPASTI

*Tartelletta salata con crema di topinambur, insalatina di carciofi,  
tuorlo bio marinato*

*Rocher di melanzane con crema di sedano rapa*

### PRIMI

*Risotto acquerello con carciofi alla romana e croccante alla menta  
Gnocchetti di patate con porcini e frutta secca*

### SECONDO

*Mille foglie di zucca e patate con crumble alle erbe*

### DOLCE

*Mousse al cioccolato fondente all'85%, gelatina di Passion fruit  
e pepe lungo, frangipane alle nocciole*

### A mezzanotte

*Lenticchie di Castelluccio*



# Roma Caput Mundi

## MENU CENA CELIACO

### BENVENUTO

*Tartare di avocado, cetrioli e frutta secca*

### ANTIPASTI

*Tartare di salmone norvegese con mouse di caprino alle erbe  
e insalatina di puntarelle*

*Tentacoli di polpo scottati su schiacciata di patate al timo  
e maionese ai ribes*

### PRIMI

*Risotto acquerello con gamberi rossi di Sicilia, baby spinaci e lime  
Pennette con ombrina marinata al timo limonato e pesto di alghe*

### SECONDI

*Trancio di ricciola confit con crema di sedano rapa, BBQ di mare e  
salicornia arrostita*

### DOLCI

*Mousse al cioccolato fondente all'85%, gelatina di Passion fruit e pepe  
lungo, frangipane alle nocciole*

### A mezzanotte

*Cotechino I.G.P. con lenticchie di Castelluccio*





# Roma Caput Mundi

## MENU CENA BUFFET

POLPETTINE DI MELANZANE CON BATUTTO DI POMODORO BIO  
FRITTI VEGETALI STAGIONALI  
BRUSCHETTE AL POMODORO  
COUS-COUS CON VERDURE DI STAGIONE  
E CREMA DI POMODORO SECCO  
INSALATA DI ORZO CON POMODORINI, PESTO E MOZZARELLA  
TORTE RUSTICHE  
GATEAUX DI PATATE  
RISOTTO CON GAMBERI, BABY SPINACI E LIME  
GNOCHETTI DI PATATE ALL'AMATRICIANA  
ROLLE' DI MAIALE CON CREMA DI CAROTE BRUCIATE  
BOCCONCINI DI POLLO CON CREMA DI CARCIOFI E MENTA  
ROAST-BEEF DI MANZO CON RUCOLA E GRANA  
PATATE AL FORNO  
PATATINE FRITTE  
PISELLI RIPASSATI CON PROSCIUTTO  
BROCCOLETTI RIPASSATI  
VERDURE GRIGLIATE

DOLCI NATALIZI

A mezzanotte

Cotechino I.G.P. con lenticchie di Castelluccio