

Roma Caput Mundi

MENU CENA PLACÈE

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 schiacciatina 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