

SPECIALE SAN SILVESTRO

31 dicembre 2024 ore 21.30

ROMA CITY BALLET COMPANY

LO SCHIACCIANOCI

musiche P.I. Čajkovskij

regia e coreografia **LUCIANO CANNITO**

brindisi di mezzanotte + light buffet

menu

Finger Food

RISO VENERE SELEZIONE NUVOLA CON POMODORINI SECCHI DI PACHINO, OLIVE TAGGIASCHE, FETA GRECA AL PROFUMO DI LIMONE D'AMALFI.

FARRO PERLATO CON PROVOLONE DEL MONACO E VERDURE DELL'ORTO BIO.

CHEESECAKE SALATA DI TARALLI DI PUGLIA CON MOUSSE AL FORMAGGIO E COMPOSTA DI CIPOLLE DI TROPEA.

CAPONATINA TRAPANESE CON MANDORLE TOSTATE DI AVOLA.

Vol-Au-Vent

CREMA DI PISELLI PRIMAVERA E GUANCIALE MATRICIANO CROCCANTE.

MOUSSE DI FUNGHI PORCINI E CASTAGNE DEL VITERBESE.

SOFFICE AL SALMONE NORVEGESE, LIME, PEPE ROSA E ANETO.

Dal Forno

SOFFICE PANINETTO AL LATTE CON MORTADELLA DI MODENA IGP E CREMA DI PISTACCHIO DI BRONTE.

BOCCONCINO CON SALMONE NORVEGESE E GUACAMOLE MESSICANO.

BOTTONCINI CON ROAST BEEF DI MANZO PIEMONTESE E SENAPE DI DIGIONE AL MIELE.

SOFFICE FOCACCIA CON PROSCIUTTO COTTO DI PARMA, FONTINA DI ALPEGGIO E CREMA DI CARCIOFO SPINOSO DI MENFI.

FOCACCIA CON SPECK DI SAURIS CROCCANTE, PROVOLA AGEROLA E RADICCHIO DI TREVISO STUFATO. PAN-BRIOCHE MULTI GUSTO.

PIZZETTE DELL'ANTICO FORNO AL POMODORO.

MINI SFOGLIE RICOTTA E SPINACI

Dalla Cucina

TARTELLETTE SALATE CON GORGONZOLA DI NOVARA E NOCI DI SORRENTO.

BIGNÈ SALATI CON CACIO ROMANO, PEPE NERO E GRANELLA DI PISTACCHIO DI BRONTE

HUMMUS DI CECI CON SESAMO E PAPRIKA DOLCE

GUACAMOLE MESSICANO E PICO DE GALLO

Portafortuna

LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO DI NORCIA

Dolcezza della Tradizione Natalizia

PANETTONE, PANDORO E TORRONE

Per Brindare

VINO ROSSO

BOLLICINE

