

RISTORANTE COTTO MENÙ di S. SILVESTRO 2009

ANTIPASTO STARTER

*Insalata marina con capriccio di seppie, millefoglie di polpo e salmone
marinati al pepe rosa su letto di misticanza*
*Sea food salad with cuttlefish, puff pastry of octopus, salmon marinated
of pink pepper on a bed of salad*

PRIMO PIATTO FIRST COURSES

Risotto alla polpa di scampi e punte di asparagi

Risotto to the pulp of scampi and asparagus tips

*Tagliolini all'uovo con spigola, calamaretti, olive taggiasche
e concassea di pomodoro fresco*

*Noodles pasta with seabass, squids, olives and concassée of fresh
tomato*

SECONDO PIATTO SECOND COURSE

Turbante di spigola con verdure croccanti e porro fritto
Sea bass roll filet with browned vegetables and fried leeks

Rinfrescante al limone e timo
Refreshing sorbet to the lemon and thyme

*Dolci della tradizione (panettone, pandoro, torrone bianco e al
cioccolato)*

*Sweets of the Christmas tradition (white panettone, pandoro, white
nougat and to the chocolate)*

1/2VINO BIANCO-ROSSO "COTTO"1/2 ACQUA MINERALE E CAFFE'

€70.00

Info e prenotazioni

+39.06.83511947 - +39.349.51.92.167

RISTORANTE COTTO MENÙ di S.SILVESTRO 2009

ANTIPASTO STARTER

Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di parmigiano

Thinly sliced raw beef (Carpaccio) with parmesan shaves

PRIMO PIATTO FIRST COURSES

Risotto al radicchio, gorgonzola e speck d'anatra

Risotto with red chicory, gorgonzola cheese and speck of duck

Tagliolini al ragout bianco di vitella

noodles with veal ragout white

SECONDO PIATTO SECOND COURSE

Filetto di manzo bardato al guanciale con salsa tartufata e flan di spinaci

Filet of beef wrapped in bacon with truffle sauce and spinach flan

Rinfrescante al limone e timo

Lemon and thyme sorbet

Dolci della tradizione (panettone, pandoro, torrone bianco e al cioccolato)

Traditional Cristamas cake (pandoro, panettone, white nougat, chocolate nougat)

1/2 VINO BIANCO-ROSSO "COTTO" 1/2 ACQUA MINERALE E CAFFÈ'

€70.00

Info e prenotazioni

+39.06.83511947 - +39.349.51.92.167