

Roma Caput Mundi

MENU CENA PLACÉE

BENVENUTO

Pasta soffiata con creme fraiche e alici del cantabrico

ANTIPASTO

Tartare di ricciola con insalatina di puntarelle, stracciatella e ribes

PRIMI

Risotto acquarello 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 creme fraiche e avocado

ANTIPASTI

Tartelletta salata con crema di topinambur, insalatina di carciofi,
tuoio bio marinato

Rocher di melanzane con crema di sedano rapa

PRIMI

Risotto acquarello 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 acquarello 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 acquarello 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

