

Dar Sor Olimpio al Drago

MENU DI CAPODANNO 2024

TARTELLETTA AL PISTACCHIO CON MOUSSE DI RICOTTA LIMONE E DATTERINO CON TARTARE DI TONNO AFFUMICATO AL LEGNO DI ONTANO

SFERA AL PECORINO CON GEL DI PERA ANGYS

FOCACCIA CON ZUCCHINE BASILICO MENTA E PREZZEMOLO MARINATE ALL'ACETO DI LAMPONI

CARCIOFO COTTO A 92° CON BATTUTO DI MANZO CHIANINA E SALSA OLANDESE AL TARTUFO DI NORCIA

GALLINELLA IN TEMPURA SU SALSA AL NEGRONI, LATTUGA E CAVIALE

TORTELLI ROBIOLA ED ERBETTE, CREMA DI BLUE ERBORINATO DEL LAGO DI BRACCIANO, ZUCCA E COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA TROPEANA TONDA

RISOTTO CARNAROLI SELEZIONE GAZZANI CON GAMBERI ROSSI DI MAZARA, POMODORINI PROFUMATI ALLA VANIGLIA E AGRUMI, PICCANTE DI HABANERO

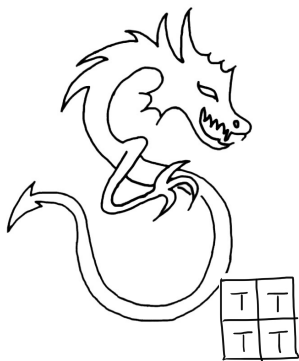
ROMBO CON SALSA BURRO E ALICI, ACCOMPAGNATO DA BROCCOLETTI ROMANI RIPASSATI

COTECHINO E LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO

SEMIFREDDO ALL'AMARETTO CON PANETTONE "SCOTTATO", CREMA DI CASTAGNE E PANNA

SFOGLIA CROCCANTE, CREMA AL MANDARINO CARAMELLO SALATO E FRUTTI DI BOSCO

CALICE DI PROSECCO EXTRA DRY D.O.C. MILLESIMATO LOREGGIAN



Dar Sor Olimpio al Drago

2024 NEW YEAR'S EVE MENU

PISTACHIO TARTELLET WITH LEMON AND DATTERINO RICOTTA MOUSSE WITH ALDER WOOD SMOKED TUNA TARTARE

PECORINO CHEESE SPHERE WITH ANGYS PEAR GEL

FOCACCIA WITH COURGETTES, BASIL, MINT AND PARSLEY MARINATED IN RASPBERRY VINEGAR

ARTICHOKE COOKED AT 92° WITH MINCED CHIAMINA BEEF AND NORCIA TRUFFLE HOLLAND SAUCE

TEMPURA TUB GURNARD ON NEGRONI SAUCE, LETTUCE AND CAVIAR

ROBIOLA AND HERBS TORTELLI, BRACCIANO LAKE BLUE CHEESE CREAM, PUMPKIN AND ROUND TROPEANA RED ONION COMPOTE

CARNAROLI RISOTTO GAZZANI WITH SELECTION RED MAZARA PRAWNS, VANILLA AND CITRUS FRUITS SCENTED CHERRY TOMATOES,
SPICY HABANERO

TURBOT WITH BUTTER AND ANCHOVY SAUCE, ACCOMPANIED BY SAFE ROMAN BROCCOLETTI

COTECHINO AND CASTELLUCCIO LENTILS

AMARETTO SEMIFREDDO WITH SEARED PANETTONE, CHESTNUT CREAM AND FRESH CREAM

CRISPY PASTRY, MANDARIN CREAM, SALT CARAMEL AND BERRIES

GLASS OF PROSECCO EXTRA DRY D.O.C. MILLESIMATO LOREGGIAN