

Notte di San Silvestro 2025

Mercoledì, 31 Dicembre 2025

— — *Antipasti* — —

FIRST COURSE

Select One

Carpaccio di scampi
Langoustines carpaccio

Tartare di tonno
Tuna fish tartare

Tartare di pesce bianco, riso nero Venere, mango, erba cipollina
White fish tartare with Venere dark rice, mango fruit, chives

Funghi porcini in padella, aglio, olio e peperoncino
Porcini mushrooms sautéed

Moscardini con vellutata di ceci e rosmarino
Curled octopus with rosemary chickpea cream

Fritto di calamari, porro e aceto balsamico ristretto
Fried calamari with leek and balsamic vinegar

— — *Le Paste* — —

SECOND COURSE

Select One

Gnocchetti con gamberi rossi, pomodorini e pecorino romano
Home made Gnocchi with shrimps, cherry tomatoes and pecorino romano cheese

Fettuccine all'uovo con pesce bianco, menta e lime
Home made Fettuccine with white fish, lime and mint

Linguina Senatore Cappelli monograno Felicetti con ricci di mare e bottarga di muggine
Linguina with sea urchins and mullet bottarga

Tagliolini all'uovo, triploburro, parmigiano e tartufo bianco
Home made Tagliolino with butter, parmigiano cheese and with truffle

New Year's Eve 2025

Wednesday, December 31, 2025

Secondi Piatti

THIRD COURSE

Select One

Mazzancolle alla cacciatora con zucchine romanesche grigliate
Prawns in garlic and wine sauce, zucchini grilled

Polpo rosticciato con fagioli cannellini, zenzero, paprika e sbriciolata di taralli
Roast octopus with beans and ginger cream, taralli crumbled and little paprika

Filetto di spigola con patate al rosmarino
Baked Sea bass fillet with rosemary potatoes



Gran Dessert

Baba' con crema Chantilly e salsa ai frutti rossi
Baba' with Chantilly cream and red fruit sauce



Midnight with good Music, Cottilons and Sparkling Wine



€ 220,00 p.p.

Happy NEW Year

Assunta Madre new years's eve menu' 220,00 € per guest plus beverages - 10% service