

Filodolio - Cucina Extra Vergine

Menu del Cenone di Capodanno

ANTIPASTO

Capasanta scottata su crema di patate, tartare di scampi al limone e maionese allo zafferano.

PRIMO

Mezzi paccheri Gentile, ragout di polpo e salsa al prezzemolo.

SECONDO

Ricciola, spinaci, spuma di mandorla e capperi disidratati.

DOLCE

Tartelletta home-made, cioccolato e consistenze di nocciola a lamponi.

A SEGUIRE

Cotechino e lenticchie della mezzanotte.

Panettone all'olio extra-vergine di oliva Frantoi Cutrera.

ESCLUSE BEVANDE **70 Euro** a persona

Info & Prenotazioni:

- info@filodolioroma.it

- tel. 335.7661312