

Menu Capodanno / New Year's Eve menu

Amuse bouche di benvenuto

Welcome amuse bouche

Terrina di Rombo con lattuga di mare, salsa di ostriche, asparago e tartare di scampi.

Turbot terrine with sea lettuce, oyster sauce, asparagus and scampi tartare.

Cagliata di mandorle con Radicchio Trevigiano marinato agli agrumi e cannolo di vegetali alla ricotta

Almond curd with Treviso radicchio marinated in citrus fruits and vegetable cannoli with ricotta

Ravioli ai frutti mare in guazzetto di arzilla e verdure

Ravioli with seafood in a stew of studded ray and vegetables

Riso carnaroli alla crema di zucca ,tartufo pregiato e battuta di manzo al pepe del Sichuan

il Piccolo Mondo

RISTORANTE A ROMA DAL 1954

Carnaroli rice with pumpkin cream, fine truffle and beef steak with Sichuan pepper

Trancio di branzino arrostito con millefoglie di patate e verdure

Slice of roasted sea bass with potato millefeuille and vegetables

Lombo di vitello a bassa temperatura con Royal di vitello
patata fondente al burro e flan di bietole

Low temperature veal loin with veal Royal dark potato with butter
and chard flan

Predessert

Magnum di gorgonzola glassata al cocco con robiola e lime
Blue cheese Magnum, glazed with coconut, robiola cheese and lime

Esotico

namelaka profumata al lime, glassata al cioccolato bianco e pistacchio, cuore di mango e fragola, gelato al maracuja e tortino al ciocco coffee con salsa al mascarpone

Exotic

namelaka scented with lime, glazed with white chocolate and pistachio, heart of mango and strawberry, passion fruit ice cream and coffee chocolate cake with mascarpone sauce

Lenticchie e cotechino -- Lentils and pork sausage
€ 170













