



STARHOTELS®

Metropole
ROMA

CENONE DI SAN SILVESTRO *NEW YEAR'S EVE*

Antipasti

Starter

Gamberi scottati al lime su caponatina di frutta esotica e menta
Lime flavored shrimps on a mix of exotic fruits and mint

Ceviche di dentice su gazpacho di pomodori verdi, cetrioli e cialda di riso
Red Snapper ceviche on green tomatoes gazpacho, cucumbers and rice wafer

Primo piatto

First Course

Zuppa di castagne con scampi in acqua di polpo e porro fritto
Chestnut soup with shrimps cooked in octopus water and fried leeks

Ravioli di pesce saltati con pesce spada, pachino e cipollotti con maionese di spada
*Seafood ravioli pasta sautéed with sword fish, tomatoes and onions
with sword fish mayonnaise*

Secondo piatto

Main Course

Polipo croccante su soffice di patata gialla di Avezzano, paprika dolce e fiocchi di sale
Crispy octopus on mashed yellows potatoes from Avezzano, sweet paprika and salt flakes

Dessert

Ferrero Rocher con pasta sigaretta, ricotta e amarena
Ferrero Rocher with cigarette pasta, ricotta cheese and sour cherry

Babà con panna e frutti rossi
Babà with whipped cream and red berries

Centro tavola di frutta secca
On each table a mix of dried fruit

Acqua, vino, caffè e pasticceria secca
Water, wine, coffee and friandises