

STARHOTELS

Metropole

ROMA

Cenone di San Silvestro

New Year's Eve

Antipasti

Starter

Capesante scottate al burro nocciola e Courvoisier con punte di asparagi e dadolata di mele
Scallops sprinkled with hazelnut butter and Courvoisier with asparagus tips and apples.

Gamberi rossi in purezza con lattuga romana scottata, bagna cauda e foie gras ghiacciato
Raw red shrimps with crispy Roman lettuce, "Cauda" sauce with garlic, anchovies and milk, frozen foie gras

Primo piatto

First Course

Vellutata di cannellini al rosmarino con cubi di orata, sbriciolata di patate croccanti e semi di zucca
Cannellini bean soup flavored with rosemary, cubes of sea bass, crunchy potatoes and pumpkin seeds

Tagliolino con polpa di riccio affumicata, datterino infornato,
polvere di bottarga di tonno e burrata pugliese
*Tagliolino pasta with smoked sea urchin, baked sweet tomatoes,
tuna "bottarga" powder and "Burrata" cheese from Puglia*

Secondo piatto

Main Course

Composizione di rombo con panure di pistacchi e menta con patate croccanti e carciofi
Turbot breaded with pistachio and mint, crispy potatoes and artichokes

Dessert

Il bacio di dama al cucchiaino
"Il bacio di dama", spoon dessert

Zuppeta di frutti rossi con croccante di sfoglia, crema alle nocciole e fiocchi di sale
Red fruit cold soup with pastry cake, hazelnut cream and salt flakes

Allo scoccare della mezzanotte

At the stroke of Midnight

Flute di champagne per brindisi di mezzanotte
Flute of champagne for the midnight toast

Cotechino e lenticchie
Traditional "Cotechino" sausage and lentils

Musica dal vivo / Live Music

€ 150 per persona, bevande incluse / € 150 per person, beverages included

Per prenotazioni: Tel +39 06 47741 - reservations.metropole.rm@starhotels.it Via Principe Amedeo 3 – 00185 Roma