

STARHOTELS

Metropole

ROMA

Cenone di San Silvestro

New Year's Eve

Entrée di benvenuto con flûte di Prosecco

Welcome with small appetizer and flûte of sparkling wine

Antipasti

Starter

Burrata con insalatina di agrumi, alici del cantabrico e crostone

Burrata with citrus salad, anchovies and crouton

Tartar di salmone marinato con crudité di carciofi ed olio aromatizzato allo zenzero

Marinated salmon tartar served with artichokes crudité and ginger flavored oil

Primo piatto

First Course

Tonnarello cacio e pepe servito su carpaccio di gamberi rossi

Tonnarelli (typical Italian egg spaghetti) with cheese and pepper sauce, served on red prawn carpaccio

Risotto al tartufo nero con scampo scottato e fiocchi di stracciatella

Risotto with black truffle, scampi and stracciatella cheese flakes

Secondo piatto

Main Course

Involtino di branzino con bouquet di verdura e vellutata di piselli e zenzero

Sea bass roll filled with vegetables and green peas and ginger cream

Dessert

Flan al cioccolato fondente con crema di pistacchio e lamponi

Dark chocolate flan with pistachio and raspberry cream

Centro tavola con dolci natalizi

Christmas sweet selection

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

€ 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