

**MINI CARTA SPECIALE ULTIMO DELL'ANNO**  
**NEW YEAR'S EVE SPECIALS**  
**ANTIPASTI - APPETIZERS**

|  |              |
|--|--------------|
| <b>MISTO MARE: INSALATA DI MARE CAVOLO NERO E CECI, TRIGLIA MARINATA AL MELOGRANO, SCAMPETTO AL VAPORE SU MISTICANZA, SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI</b> | <b>22,00</b> |
| MIX SEAFOOD APPETIZER: SEAFOOD SALAD WITH BLACK CABBAGE AND CHICKPEAS, MARINATED RED MULLET WITH POMEGRANATE, STEAMED SCAMPO, CITRUS MARINATED SALMON  |              |
| <b>SELEZIONE DI CRUDI DI MARE</b>  | <b>30,00</b> |
| SELECTION OF RAW FISH  |              |
| <b>UOVA AL TARTUFO BIANCO</b>  | <b>32,00</b> |
| EGGS WITH WHITE TRUFFLE  |              |
| <b>FRITTO ROMANO DELLA TRADIZIONE - CARCIOFO GIUDIA, VERDURE PASTELLATE, FIORE DI ZUCCA, BACCALÀ</b>   | <b>20,00</b> |
| TRADITIONAL ROMAN FRIED: ARTICHOKE GIUDIA STYLE, BATTERED VEGETABLES, ZUCCHINI BLOSSOMS, COD FISH  |              |
| <b>MISTO DI SALUMI ABRUZZESI E LAZIALI, CON GIARDINIERA DI ORTAGGI E PINSA ROMANA</b>  | <b>20,00</b> |
| MIX SALAMI AND CURED MEATS FROM ABRUZZO AND LAZIO, WITH PICKLED VEGETABLES AND ROMAN PINSA BREAD   |              |

**PRIMI PIATTI- FIRST COURSES**

|  |              |
|--|--------------|
| <b>RAVIOLI CARCIOFI E MAZZANCOLLE</b>  | <b>22,00</b> |
| RAVIOLI WITH ARTICHOKE AND LOCAL PRAWNS                                      |              |
| <b>SPAGHETTI AL PEPERONE DOLCE DI ALTINO FRUTTI DI MARE E FIORI</b>          | <b>22,00</b> |
| SWEET PEPPER SPAGHETTI WITH MIX SEAFOOD AND ZUCCHINI BLOSSOMS                |              |
| <b>RISOTTO AI FRUTTI ROSSI CON ROBIOLA DI CAPRA E GRANELLA DI PISTACCHIO</b> | <b>19,00</b> |
| RED BERRIES RISOTTO WITH GOAT ROBIOLA CHEESE AND PISTACHIO                   |              |
| <b>TAGLIOLINI AL TARTUFO BIANCO</b>  | <b>40,00</b> |
| TAGLIOLINI WITH WHITE TRUFFLE  |              |
| <b>SPAGHETTONI PIETRO MASSI ALLA CARBONARA CON GUANCIALE DI CINTA SENESE</b> | <b>19,00</b> |
| SPAGHETTONI PIETRO MASSI CARBONARA STYLE, WITH CINTA SENESE CURED PORK JOWL  |              |
| <b>LASAGNA CON POLPETTINE ALL'ABRUZZESE</b>                                  | <b>22,00</b> |
| LASAGNA WITH MEATBALLS   |              |

**MINI CARTA SPECIALE ULTIMO DELL'ANNO**  
**NEW YEAR'S EVE SPECIALS**  
**SECONDI PIATTI - MAIN COURSES**

|  |              |
|--|--------------|
| <b>ROSA DI SPIGOLA ALLA ZUCCA E PEPERONE CRUSCO</b><br>SEABASS FILLETS WITH PUMPKIN AND CRISPY SWEET PEPPER  | <b>28,00</b> |
| <b>FILETTI DI ROMBO CON CIME DI RAPA E CACIOCAVALLO, SU CREMA DI PATATE VITELLOTTE</b><br>TURBOT FILLETS WITH CACIOCAVALLO CHEESE BROCCOLI RABES AND VITELLOTTE POTATOES CREAM | <b>35,00</b> |
| <b>GRIGLIATA MISTA DI CROSTACEI: SCAMPI, MAZZANCOLLE E GAMBERO ROSSO</b><br>MIX GRILL OF CRUSTACEANS: SCAMPI, LOCAL PRAWNS, RED PRAWN  | <b>35,00</b> |
| <b>ABBACCHIO ALLA SCOTTADITO CON ZABAIONE SALATO E CARCIOFI SCOTTATI</b><br>GRILLED ROMAN BABY LAMB WITH SALTED EGGNOG AND ARTICHOKE   | <b>30,00</b> |
| <b>GUANCIA DI MAIALE BRASATA AL CESANESE CON BIETA E NOCCIOLE</b><br>BRAISED PORK JOWL IN CESANESE SAUCE WINE, WITH CHARD AND HAZELNUTS  | <b>28,00</b> |
| <b>FILETTO DI MANZO GRIGLIATO CON CREMA DI ROBIOLA DI CAPRA E RADICCHIO</b><br>GRILLED BEEF FILLET WITH GOAT ROBIOLA CREAM AND RADICCHIO                                       | <b>35,00</b> |

**DESSERTS**

|  |              |
|--|--------------|
| <b>TARTUFO TRE SCALINI</b>   | <b>10,00</b> |
| <b>TIRAMISU</b>  | <b>9,00</b>  |
| <b>TORTA DI MELE CON ZABAIONE</b><br>APPLE PIE WITH EGGNOG         | <b>9,00</b>  |
| <b>MILLEFOGLIE AI FRUTTI DI BOSCO</b><br>WILD BERRIES MILLEFEUILLE | <b>12,00</b> |
| <b>BABA AL RUM</b><br>RUM BABA                                     | <b>8,00</b>  |