

Aperitivo di benvenuto

Antipasti

Antipasto di mare misto:

Scampo crudo con maionese di melograno e germogli
Salmone marinato agli agrumi, erbe aromatiche e bourbon whiskey con crema di avocado
Tartare di tonno al mango

Wine pairing - Pinot Grigio Ramato Doc, Attems, Friuli

Tartare di filetto con fonduta di parmigiano, tuorlo fritto e riso venere soffiato

Wine pairing - Frascati Superiore 496 Docg, De Sanctis, Lazio

Asparago con uovo bio cotto a bassa temperatura e tartufo nero 

Wine pairing - Cabernet Doc, Kellerei Bozen, Alto Adige

Primi

Risotto carnaroli Acquerello ai crostacei con battuto di mazzancolla e scampo

Wine pairing - Grillo Igt, Fina, Sicilia

Tonnarello alla gricia con guanciale di Amatrice e tartufo nero

Wine pairing - Montepulciano D'Abruzzo Doc, Tiberio, Abruzzo

Ravioloni ai carciofi con fonduta di pecorino, mentuccia e carciofi croccanti 

Wine pairing - Falesia Igp, Paolo e Noemi, Lazio

Secondi

Filetto di branzino con il suo fumetto, verdure julienne e patate nocciola al timo

Wine pairing - Pinot Grigio Doc, Kellerei Bozen, Alto Adige

**Filetto di manzo cotto a bassa temperatura con riduzione al barolo,
patate al sale croccanti e verdure baby**

Wine pairing - Barolo Marziana Abbona Docg, Abbona, Piemonte

La Vegetariana 

Polpettine di broccoletti e scamorza con salsa di rapa rossa

Tortino di pecorino con riduzione di aceto balsamico

Carciofo alla giudia su crema di grana

Wine pairing - Fiano Kratos Igt, Luigi Maffini, Campania

Dolci

Tiramisù Amedeo

Wine pairing - Passito di Pantelleria Liquoroso Zighidi Doc, Florio, Sicilia

Cheesecake scomposta ai frutti rossi

Wine pairing - Moscato D'Asti Docg, Castello di Perno, Piemonte

Tortino al cioccolato con cuore morbido servito con gelato alla vaniglia

Wine pairing - Barolo Chinato, Marolo, Piemonte

Il panettone artigianale di Matteo Dolcemascio servito con crema inglese

Wine pairing - Muffo Igt, Sergio Mottura lazio

È come da tradizione... cotechino e lenticchie

90,00 euro a persona (antipasto, primo, secondo e dolce) bevande escluse

Wine pairing 35,00 euro a persona (opzionale)

Welcome Prosecco Aperitif

Starter


Seafood starter plate:

Fresh raw shrimp with pomegranate mayonnaise & vegetable shoots
Marinated citrus, herb & bourbon whiskey salmon with avocado cream
Tuna tartare with mango

Wine pairing - Pinot Grigio Ramato Doc Attems, Friuli

Beef fillet tartare with parmesan cheese fondue, organic egg yolk & black venere rice wafer

Wine pairing - Frascati Superiore 496 Docg, De Sanctis, Lazio

Asparagus with slow cooked organic egg & black truffle 

Wine pairing - Cabernet Doc, Kellerei Bozen, Alto Adige

First course

Risotto with mixed shellfish & shrimp tartare, made with the famous Acquerello 1 year aged carnaroli rice

Wine pairing - Grillo Igt, Fina, Sicilia

Tonnarello pasta with guanciale and black truffle

Wine pairing - Montepulciano D'Abruzzo Doc, Tiberio, Abruzzo

Fresh oversized ravioli stuffed with artichoke served with pecorino cream, wild mint & crunchy artichoke 

Wine pairing - Falesia Igp, Paolo e Noemi, Lazio

Second course

Sea bass fillet with julienne vegetables & hazelnut potatoes with thyme

Wine pairing - Pinot Grigio Doc, Kellerei Bozen, Alto Adige

**Prime slow cooked beef fillet with barolo wine sauce,
crunchy salt potatoes & baby vegetables**

Wine pairing - Barolo Marziana Abbona Docg, Abbona, Piemonte

Vegetarian main course 

Wild broccoli & scamorza cheese patties with beetroot sauce

Pecorino cheese flan with sweet balsamic vinegar

Roman Jewish style artichoke with parmesan cream

Wine pairing - Fiano Kratos, Igt, Luigi Maffini, Campania

Dessert

Amedeo's classic Tiramisù

Wine pairing - Passito Di Pantelleria Liquoroso Zighidi Doc, Florio, Sicilia

Cheesecake dessert with with red fruits

Wine pairing - Moscato D'Asti Docg, Castello di Perno, Piemonte

Hot chocolate lava cake with vanilla ice cream

Wine pairing - Barolo Chinato, Marolo, Piemonte

Traditional Panettone cake by Matteo Dolcemascolo served with custard cream

Wine pairing - Muffo Igt, Lazio

The Italian new year's tradition of lentils & cotechino sausage

Menù 90,00 euro per person (starter, first course, second course & dessert) drinks excluded

Wine pairing 35,00 euro per person (optional)



Aperitivo di benvenuto

Antipasti

Antipasto di mare misto:

Scampo crudo con maionese di melograno e germogli

Salmone marinato agli agrumi, erbe aromatiche e bourbon whiskey con crema di avocado

Tartare di tonno al mango

€20

Tartare di filetto con fonduta di parmigiano, tuorlo fritto e riso venere soffiato

€20

Asparago con uovo bio cotto a bassa temperatura e tartufo nero 

€20

Primi

Risotto carnaroli Acquerello ai crostacei con battuto di mazzancolla e scampo

€30

Tonnarello alla gricia con guanciale di Amatrice e tartufo nero

€30

Ravioloni ai carciofi con fonduta di pecorino, mentuccia e carciofi croccanti 

€30

Secondi

Filetto di branzino con il suo fumetto, verdure julienne e patate nocciola al timo

€40

Filetto di manzo cotto a bassa temperatura con riduzione al barolo, patate al sale croccanti e verdure baby

€45

La Vegetariana 

Polpettine di broccoletti e scamorza con salsa di rapa rossa

Tortino di pecorino con riduzione di aceto balsamico

Carciofo alla giudia su crema di grana

€40

Dolci

Tiramisù Amedeo

€10

Cheesecake scomposta ai frutti rossi

€10

Tortino al cioccolato con cuore morbido servito con gelato alla vaniglia

€10

Il panettone artigianale di Matteo Dolcemascolo servito con crema inglese

€10

È come da tradizione... cotechino e lenticchie

Welcome Prosecco Aperitif

Starter

Seafood starter plate:

Fresh raw shrimp with pomegranate mayonnaise & vegetable shoots

Marinated citrus, herb & bourbon whiskey salmon with avocado cream

Tuna tartare with mango

€20

Beef fillet tartare with parmesan cheese fondue,

organic egg yolk & black venere rice wafer

€20

Asparagus with slow cooked organic egg & black truffle 

€20

First course

Risotto with mixed shellfish & shrimp tartare,
made with the famous Acquerello 1 year aged carnaroli rice

€30

Tonnarello pasta with guanciale and black truffle

€30

Fresh oversized ravioli stuffed with artichoke served with pecorino cream, 
wild mint & crunchy artichoke

€30

Second course

Sea bass fillet with julienne vegetables & hazelnut potatoes with thyme

€40

Prime slow cooked beef fillet with barolo wine sauce,
crunchy salt potatoes & baby vegetables

€45

Vegetarian main course

Wild broccoli & scamorza cheese patties with beetroot sauce 

Pecorino cheese flan with sweet balsamic vinegar

Roman Jewish style artichoke with parmesan cream

€40

Dessert

Amedeo's classic Tiramisù

€10

Cheesecake dessert with with red fruits

€10

Hot chocolate lava cake with vanilla ice cream

€10

Traditional Panettone cake by Matteo Dolcemascolo served with custard cream

€10

The Italian new year's tradition of lentils & cotechino sausage

