Happy new year

2024

Menu fisso a 110€

Amedeo

Aperitivo di benvenuto

Antipasti

A scelta tra:
Tris di mare: gambero rosso crudo con limone candito, tartare di salmone marinato agli agrumi, erbe aromatiche e bourbon whiskey con crema di avocado e carpaccio di tonno marinato con maionese al wasabi e pepe rosa
Wine pairing - Prosecco Rosé Brut, Doc, Bosco del Merlo, Veneto

Carpaccio di manzo Black Angus affumicato con burrata al tartufo nero
Wine pairing - Gewurztraminer, Kleinstein, Doc, Bozen, Alto Adige

Uovo bio "Galine Felici" cotto a bassa temperatura con fonduta di Parmigiano Reggiano e tartufo nero
Wine pairing - Sauvignon Mock, Doc, Kellerei Bozen, Alto Adige

Primi piatti

A scelta tra:
Risotto carnaroli Acquerello ai crostacei con battuto di gambero rosso
Wine pairing - Grillo Igt, Fina, Sicilia

Tagliolini al petto d'anatra affumicato con granella di nocciole delle langhe
Wine pairing - Valpolicella Ripasso Semonte Alto, Doc, Venturini, Veneto

Tonnarello fatto in casa al doppio burro con tartufo nero
Wine pairing - Rosso di Montalcino, Doc, Pietroso, Toscana

Secondi

A scelta tra:
Filetto di branzino con il suo fumetto, verdure julienne e patate, olive e pomodoro datterino
Wine pairing - Pinot Grigio Bolzano, Doc, Kellerei Bozen, Alto Adige

Filetto di manzo "Angus marezzato del Lazio" con salsa al Barolo e patate al sale in doppia cottura
Wine pairing - Barolo Marziana Abbona Docg, Abbona, Piemonte

Petto di faraona farcito con maiale al coltello, prugne e castagne
Wine pairing - Falesia, Paolo e Noemia d'Amico, Lazio

Dolci

A scelta tra:
Tiramisù al pistacchio con savoiardi al limoncello
Vino consigliato - Passito Di Pantelleria Liquoroso Zighidi Doc, Florio, Sicilia

Cheesecake ai frutti rossi
Wine pairing - Moscato D'Asti Docg, Paolo Saracco, Piemonte

Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido, gelato alla vaniglia bourbon e salsa ai frutti rossi della casa
Wine pairing - Barolo Chinato, Marolo, Piemonte

Semifreddo al panettone su ganache al cioccolato
Wine pairing - Vin Santo, Antinori, Toscana

E come da tradizione a mezzanotte cotechino e lenticchie

110,00 euro a persona (sono inclusi : aperitivo di benvenuto, un antipasto, primo, secondo e dolce) bevande escluse
Wine pairing 40,00 euro a persona (opzionale)

Welcome Prosecco cocktail aperitif

Starter

A choice of one from:
Seafood mix: raw red shrimp with candied lemon, marinated citrus, herb & bourbon whiskey salmon tartare with avocado cream and marinated tuna carpaccio with wasabi maionese & pink peppercorns
Wine pairing - Prosecco Rosé Brut, Doc, Bosco del Merlo, Veneto

Smoked Black Angus beef carpaccio with black truffle burrata mozzarella cheese
Wine pairing - Gewurztraminer, Kleinstein, Doc, Bozen, Alto Adige

Slow-cooked organic egg "Galine Felici" with Parmesan Reggiano fondue & black truffle
Wine pairing - Sauvignon Mock, Doc, Kellerei Bozen, Alto Adige

First Courses

A choice of one from:
Risotto with mixed shellfish & red shrimp tartare, made with the famous Acquerello 1 year aged carnaroli rice
Wine pairing - Grillo Igt, Fina, Sicilia

House-made tagliolini pasta with smoked duck and crushed hazelnut
Wine pairing - Valpolicella Ripasso Semonte Alto, Doc, Venturini, Veneto

House-made tonnarello pasta with double butter & fresh black truffle
Wine pairing - Rosso di Montalcino, Doc, Pietroso, Toscana

Second Courses

A choice of one from:
Sea bass fillet with with fumé sauce, julienne vegetables, potato, olive & date tomato
Wine pairing - Pinot Grigio Bolzano, Doc, Kellerei Bozen, Alto Adige

Prime local Angus beef fillet with Barolo wine sauce & crunchy double-cooked salt potatoes
Wine pairing - Barolo Marziana Abbona Docg, Abbona, Piemonte

Guinea fowl with pork, prune & chestnut stuffing
Wine pairing - Falesia, Paolo e Noemia d'Amico, Lazio

Dessert

A choice of one from:
Pistachio nut & limoncello Tiramisù
Reccomended wine - Passito Di Pantelleria Liquoroso Zighidi Doc, Florio, Sicilia

Cheesecake with red fruit sauce
Reccomended wine - Moscato D'Asti Docg, Paolo Saracco, Piemonte

Hot chocolate lava cake with artisan vanilla ice cream & red fruit sauce
Reccomended wine - Barolo Chinato, Marolo, Piemonte

Panettone cake semifreddo with dark chocolate ganache
Reccomended wine - Vin Santo, Antinori, Toscana

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

Menù 110,00 euro per person (includes welcome Prosecco cocktail aperitif a choice of starter, first course, second course & dessert) drinks excluded
Wine pairing 40,00 euro per person (optional)

Happy new year

2024

Menu alla carta

Amedeo

Antipasti

Tris di mare: gambero rosso crudo con limone candito, tartare di salmone marinato agli agrumi, erbe aromatiche e bourbon whiskey con crema di avocado e carpaccio di tonno marinato con maionese al wasabi e pepe rosa — €25
Vino consigliato - Prosecco Rosé Brut, Doc, Bosco del Merlo, Veneto

Carpaccio di manzo Black Angus affumicato con burrata al tartufo nero — €25
Vino consigliato - Gewurztraminer, Kleinstein, Doc, Bozen, Alto Adige

Uovo bio "Galine Felici" cotto a bassa temperatura con fonduta di Parmigiano Reggiano e tartufo nero — €25
Vino consigliato - Sauvignon Mock, Doc, Kellerei Bozen, Alto Adige

Primi piatti

Risotto carnaroli Acquerello ai crostacei con battuto di gambero rosso — €35
Vino consigliato - Grillo Igt, Fina, Sicilia

Tagliolini al petto d'anatra affumicato con granella di nocciole delle langhe — €35
Vino consigliato - Valpolicella Ripasso Semonte Alto, Doc, Venturini, Veneto

Tonnarello fatto in casa al doppio burro con tartufo nero — €35
Vino consigliato - Rosso di Montalcino, Doc, Pietroso, Toscana

Secondi

Filetto di branzino con il suo fumetto, verdure julienne e patate, olive e pomodoro datterino — €45
Vino consigliato - Pinot Grigio Bolzano, Doc, Kellerei Bozen, Alto Adige

Filetto di manzo "Angus marezzato del Lazio" con salsa al Barolo e patate al sale in doppia cottura — €45
Vino consigliato - Barolo Marziana Abbona Docg, Abbona, Piemonte

Petto di faraona farcito con maiale al coltello, prugne e castagne — €45
Vino consigliato - Falesia, Paolo e Noemia d'Amico, Lazio

Dolci

Tiramisù al pistacchio con savoiardi al limoncello — €12
Vino consigliato - Passito Di Pantelleria Liquoroso Zighidi Doc, Florio, Sicilia

Cheesecake ai frutti rossi — €12
Vino consigliato - Moscato D'Asti Docg, Paolo Saracco, Piemonte

Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido, gelato alla vaniglia bourbon e salsa ai frutti rossi della casa — €12
Vino consigliato - Barolo Chinato, Marolo, Piemonte

Semifreddo al panettone su ganache al cioccolato — €12
Vino consigliato - Vin Santo, Antinori, Toscana

E come da tradizione a mezzanotte cotechino e lenticchie

Starter

Seafood mix: raw red shrimp with candied lemon, marinated citrus, herb & bourbon whiskey salmon tartare with avocado cream and marinated tuna carpaccio with wasabi maionese & pink peppercorns — €25
Reccomended wine - Prosecco Rosé Brut, Doc, Bosco del Merlo, Veneto

Smoked Black Angus beef carpaccio with black truffle burrata mozzarella cheese — €25
Reccomended wine - Gewurztraminer, Kleinstein, Doc, Bozen, Alto Adige

Slow-cooked organic egg "Galine Felici" with Parmesan Reggiano fondue & black truffle — €25
Reccomended wine - Sauvignon Mock, Doc, Kellerei Bozen, Alto Adige

First Courses

Risotto with mixed shellfish & red shrimp tartare, made with the famous Acquerello 1 year aged carnaroli rice — €35
Reccomended wine - Grillo Igt, Fina, Sicilia

House-made tagliolini pasta with smoked duck and crushed hazelnut — €35
Reccomended wine - Valpolicella Ripasso Semonte Alto, Doc, Venturini, Veneto

House-made tonnarello pasta with double butter & fresh black truffle — €35
Reccomended wine - Rosso di Montalcino, Doc, Pietroso, Toscana

Second Courses

Sea bass fillet with with fumé sauce, julienne vegetables, potato, olive & date tomato — €45
Reccomended wine - Pinot Grigio Bolzano, Doc, Kellerei Bozen, Alto Adige

Prime local Angus beef fillet with Barolo wine sauce & crunchy double-cooked salt potatoes — €45
Reccomended wine - Barolo Marziana Abbona Docg, Abbona, Piemonte

Guinea fowl with pork, prune & chestnut stuffing — €45
Reccomended wine - Falesia, Paolo e Noemia d'Amico, Lazio

Dessertes

Pistachio nut & limoncello Tiramisù — €12
Reccomended wine - Passito Di Pantelleria Liquoroso Zighidi Doc, Florio, Sicilia

Cheesecake with red fruit sauce — €12
Reccomended wine - Moscato D'Asti Docg, Paolo Saracco, Piemonte

Hot chocolate lava cake with artisan vanilla ice cream & red fruit sauce — €12
Reccomended wine - Barolo Chinato, Marolo, Piemonte

Panettone cake semifreddo with dark chocolate ganache — €12
Reccomended wine - Vin Santo, Antinori, Toscana

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

Amedeo

Via Principe Amedeo 16/18 - Roma
Tel. +39 064817632

www.**amedeoristorante**.com

reservation@amedeoristorante.com

2024