



☆☆☆☆

HOTEL BARBERINI
ROMA

Let's Celebrate
NEW YEAR

20
19

new year's eve menu

Calice di Benvenuto / *Sparkling Welcome Drink*

Suppli tipici romani cacio e pepe – amatriciana e crocchette di patate
Roman rice croquette cheese and pepper – amatriciana sauce – tater tots

Insalata di astice e gamberoni

Lobster salad with prawns

Maialino in porchetta con scorzette di limone

Pulled pork with lemon flakes

Ravioli ripieni di branzino con pomodorini pachino e basilico

Sea bass ravioli with basil and tomatoes

Gnocchi di patate all'amatriciana

Dumplings with amatriciana sauce

Agnello con carciofi e patatine novelle

Lamb with artichokes and baby potatoes

Baccalà pastellato su crema di ceci al rosmarino

Fried Cod on hummus with rosemary

Lenticchie e cotechino della tradizione

Cotechino sausage and lentils

Insalatina di misticanza

Mesclun salad

Verdure alla griglia

Grilled Vegetables

Millefoglie con crema pasticcera

Millefeuille cake with custard

Panna cotta ai frutti di bosco

Custard pudding with soft fruit

Vino / *Wines:*

Pinot Grigio Cornarò delle Venezie, Chianti la Fortezza, Prosecco Collezione Riondo

Musica dal vivo e brindisi di mezzanotte con champagne, pandoro e panettone

Live music and midnight toast with champagne, pandoro and panettone

Prenotazione obbligatoria euro 140,00 p.p.

Reservation required euro 140,00 p.p.