

L'ARCHEOLOGIA 
DAL 1804

MENÙ
CAPODANNO 2025

MENÙ PESCE

Mini tacos con tartare
di tonno e puntarelle

Cilindro tiepido di orata e gamberi
su ristretto di pesci di scoglio

Raviolacci di branzino e agrumi
al basilico e pomodori canditi

Caserecce totani e broccoli

Calamaro ripieno di ricotta e funghi
su patate morbide allo zafferano

Bavarese al gianduia con cuore morbido
al mandarino e crema al panettone

Cotechino e lenticchie

Dalla nostra cantina

*Alberto Giacobbe - Pordo 2023
Cesanese di Olevano Romano*

*Alberto Giacobbe - Ciociarella 2023
Passerina del Frusinate*

Brindisi di Mezzanotte

1 bottiglia di vino inclusa ogni 3 persone

MENÙ CARNE

Mini tacos con tartare
di manzo e puntarelle

Faraona ripiena di castagne
su purea di zucca al rosmarino

Ravioli di funghi porcini al tartufo

Caserecce con battuto di cinta senese
e pecorino di grotta

Guancia brasata su patate
morbide allo zafferano

Bavarese al gianduia con cuore morbido
al mandarino e crema al panettone

Cotechino e lenticchie

Dalla nostra cantina

*Alberto Giacobbe - Pordo 2023
Cesanese di Olevano Romano*

*Alberto Giacobbe - Ciociarella 2023
Passerina del Frusinate*

Brindisi di Mezzanotte

1 bottiglia di vino inclusa ogni 3 persone

MENÙ VEGETARIANO

Mini tacos di verdure

Caviolfiore arrosto su ristretto di radici

Ravioli di funghi porcini al tartufo nero

Caserecce con pesto alle erbe
e pomodori canditi

Melanzana alla brace
con fonduta di taleggio

Bavarese al gianduia con cuore morbido
al mandarino e crema al panettone

Cotechino e lenticchie

Dalla nostra cantina

*Alberto Giacobbe - Pordo 2023
Cesanese di Olevano Romano*

*Alberto Giacobbe - Ciociarella 2023
Passerina del Frusinate*

Brindisi di Mezzanotte

1 bottiglia di vino inclusa ogni 3 persone