

Aperitivo di benvenuto

Flute di Champagne Brut La Cuvée Laurent Perrier

con

Millefoglie di pane carasau con burrata e alici del Cantabrico

Antipasto

Filetto di tonno in crosta di erbe aromatiche servito con puntarelle

Primo Piatto

*Tagliolino al nero di seppia aglio, olio e peperoncino
con battuto di gamberi rossi del Mediterraneo*

Secondo piatto

Involentino di verza con branzino su salsa di pomodorini gialli

Dessert

Maria Antonietta

*(Biscotto croccante alle mandorle con cremoso al cioccolato bianco e
gelatina di lamponi)*

Servita con Primitivo dolce naturale Attanasio

Welcome

Flûte of Laurent Perrier Champagne Brut La Cuvée

with

*Carasau bread millefeuille with Burrata cheese and
Anchovies from Cantabrian sea*

Appetizer

Tuna filet with Herb crust and Puntarelle salad

Entree

*Cuttlefish black Tagliolino, aglio, olio e peperoncino
(garlic, olive oil and chili pepper) on Mediterranean Sea
red shrimps tartare*

Main course

Sea bass and Cabbage roll on yellow tomatoes sauce.

Dessert

Marie Antoinette

*(Almond crunchy biscuit with white chocolate cream and raspberry jam)
served with Attanasio Naturally Sweet Primitivo*



Via del Teatro Valle 48/49 00186 Roma

www.casableve.it

info@casableve.it



*Casa
Bleve*



*Casa
Bleve*

Casa Bleve

Palazzo Medici Lante della Rovere

Roma 31 Dicembre 2019

Menù di Capodanno

Rome December 31th 2019

New Year's Eve Menù