

Aperitivo di benvenuto

*Flute di Franciacorta Blanc de Blancs Romantica
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

Zuppa di frutti di mare con trancio del pescato

Dessert

Maria Antonietta

*(Croccante alle mandorle con cremoso al cioccolato bianco e lamponi)
Servita con Nicò Controguerra Doc Montepulciano Passito*

Welcome

*Flûte of Franciacorta Blanc de Blancs Romantica
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

Soup with seafood and fillet of the catch of the day

Dessert

Marie Antoinette

*(Almond crunchy biscuit with white chocolate cream and raspberry jam)
served with Nicò Controguerra Doc Montepulciano Passito*



Casa Bleve

Palazzo Medici Lante della Rovere



*Roma, 31 Dicembre 2021
Menù di Capodanno*

*Rome, December 31th 2021
New Year's Eve Menù*

*Via del Teatro Valle 48/49 00186 Roma
www.casableve.it
info@casableve.it*