

***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](http://www.casableve.it)  
[info@casableve.it](mailto:info@casableve.it)*