

CAPODANNO 2019

ROMEO CHEF & BAKER

UNA SERATA DI FESTA
ALL'INSEGNA DELL'ECCELLENZA E DEL
DIVERTIMENTO: DAL BUON CIBO ALLA
BUONA MUSICA, CON UN MENU
INTERAMENTE CURATO DALLA NOSTRA
CHEF CRISTINA BOWERMAN.

APERITIVO AL COCKTAIL BAR

MINI SUPPLÍ CACIO E PEPE

TOAST CON BURRO E ALICI

PANINETTO CON COPPA E ZENZERO

LA CENA

SARDA AFFUMICATA, LIMONE, PANELLA E STRACCIATELLA
PETTO D'ANATRA AFFUMICATO, FRUTTI DI BOSCO E INSALATA
DI CAMPO

GNOCCHI DI ZUCCA CON BRODO DI CASTAGNE E FUNGHI

TAGLIATELLE RAGU DI CONIGLIO, ROSMARINO E MIRTILLI

GUANCIA DI MANZO, PUREA DI TOPINAMBUR E BOK CHOI

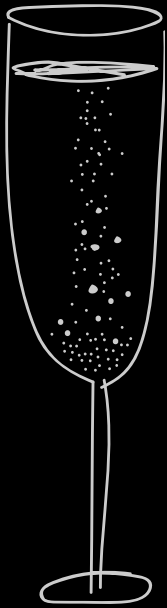
LENTICCHIE CON COTECHINO

DESSERT A SORPRESA

PANETTONE

PICCOLA PASTICCERIA

PREZZO: 110 EURO A PERSONA (VINI ESCLUSI)



NEW YEAR'S EVE 2019

ROMEO CHEF & BAKER

ENJOY THE NEW YEAR'S EVE PARTY
WITH GREAT **FOOD** AND GREAT **MUSIC!**

ENTIRE MENU BY
CHEF **CRISTINA BOWERMAN**

WELCOME DRINK AT COCKTAIL BAR

SUPPLÌ "CACIO E PEPE"

BUTTER AND ANCHOVIES TOAST

COPPA & GINGER MINI BUN

DINNER

SMOKED SARDINE, LEMON, PANELLA AND STRACCIATELLA
CHEESE

SMOKED DUCK BREAST, BERRIES AND SALAD

PUMPKIN GNOCCHI WITH CHESTNUT BROTH AND MUSHROOMS

TAGLIATELLE WITH RABBIT SAUCE, ROSEMARY AND BLUEBERRY

BEEF CHEEK, MASHED TOPINAMBUR AND BOK CHOI

SMALL SOUP OF LENTILS AND COTECHINO

DESSERT: SURPRISE!

MIDNIGHT PANETTONE

PETIT FOURS

PRICE: 110,00 € PER PERSON, 100,00 € EURO UNTIL NOVEMBER 30TH