



ALESSIO®  
RISTORANTE

happy 2019 new year

**Speciale 31 dicembre 2018**  
**menù di Capodanno**

**New Year's Eve 2018**  
**Menu**

INFO E PRENOTAZIONI/BOOKING: Roma - Via del Viminale 2/g  
Tel. 347 5127536 Federico - 06 4885271 - 06 47825680

## ANTIPASTI

- TAGLIERE DI PROSCIUTTO SAN DANIELE 36 MESI CON CROSTINI AL PATE D'OCA E SCAPECE DI MELANZANE € 18  
TORTINO DI VERDURE CON FRITTELLE DI PASTA CRESCENTE E STRACCIATELLA PUGLIESE € 18  
TARTARE DI RICCIOLA E ZUCCHINE MARINATE ALLA MENTA € 18  
CARPACCIO DI POLPO CON BARCHETTA DI PATATE AL GRATIN € 18

## PRIMI PIATTI

- LASAGNA AL RAGÙ DI ANATRA E FUNGHI PORCINI € 18  
RAVIOLONI RIPIENI DI RICOTTA DI BUFALA E BURRATA AL PROFUMO DI TARTUFO € 22  
TONNARELLI ALL'ASTICE IN BELLAVISTA € 26  
GNOCCHETTI DI PATATE PASTA VIOLA DEL GRAN SASSO AL GAMBERO ROSSO DI MAZARA € 22

## SECONDI PIATTI

- CARRE' DI AGNELLO CON CARCIOFI AL PROFUMO DI MENTA € 28  
SFOGLIATA DI CODONE DI MANZO SASHI CON PATATE NOVELLE AL ROSMARINO € 28  
TONNO SCOTTATO AI SEMI DI SESAMO NERO CON PINZIMONIO DI VERDURE E RIDUZIONE DI LIME € 28  
FILETTO DI BRANZINO COTTO A BASSA TEMPERATURA AL PROFUMO DI AGRUMI € 28

## CONTORNI € 8

- PATATE NOVELLE AL ROSMARINO  
PUNTARELLE AL BATTUTO DI ALICI  
CARCIOFI ALLA ROMANA  
CARCIOFI ALLA GIUDIA  
INSALATINA A TAGLIO CON DATTERINI

## DESSERT € 9

- BIANCOMANGIARE AL COULIS DI MELAGRANA  
TORTA DI RICOTTA DI BUFALA AI FRUTTI DI BOSCO  
TIRAMISU' SCOMPOSTO AL CIOCCOLATO FONDENTE  
COMPOSE DI FRUTTA FRESCA

## APPETIZERS

- SLICED SAN DANIELE HAM 36 MONTHS WITH GOOSE PATÉ CROUTONS AND SAUTEED EGGPLANT € 18  
VEGETABLES PIE WITH LEAVENED PIZZA DOUGH AND SOFT ITALIAN BUFFALO CHEESE FROM PUGLIA € 18  
AMBERJACK TARTARE WITH MARINATED ZUCCHINI IN MINT FLAVOUR € 18  
OCTOPUS CARPACCIO WITH POTATO GRATIN DISH € 18

## FIRST COURSE

- FRESH DUCK RAGÙ SAUCE LASAGNA WITH PORCINI MUSHROOM € 18  
FILLED RAVIOLONI WITH BUFFALO RICOTTA CHEESE AND FRESH BURRATA IN BLACK TRUFFLE SAUCE € 22  
HOME MADE THIN SPAGHETTI WITH LOBSTER € 26  
HOME MADE PURPLE POTATO'S GNOCCHI WITH RED SHRIMPS FROM MAZARA € 22

## MAIN COURSE

- RACK OF LAMB WITH ARTICHOKE IN MINT FLAVOUR € 28  
SASHI BEEF WITH ROASTED POTATOES AND ROSEMARY € 28  
GRILLED TUNA STEAK WITH BLACK SESAME AND VEGETABLES IN FRESH LIME SAUCE € 28  
FRESH BRANZINO'S FILLET COOKED AT LOW TEMPERATURE IN FRESH CITRUS FRUITS SAUCE € 28

## SIDE DISHES € 8

- ROASTED POTATOES AND ROSEMARY  
BITTER CHICORY BUDS IN ANCHIOVES SAUCE  
ROMAN STYLE ARTICHOKE  
JEWISH STYLE ARTICHOKE  
FRESH GREEN SALAD WITH SMALL TOMATOES

## DESSERT € 9

- POMEGRATE'S CREAM BLANCMANGE  
HOME MADE RICOTTA CHEESE CAKE WITH WILDBERRIES  
DARK CHOCOLATE DECOMPOSED TIRAMISU'  
FRESH FRUIT COMPOSTION