

Capodanno

IL MARCHESE

OSTERIA • MERCATO • LIQUORI

20:30

APERITIVO DI BENVENUTO

*Crostino di pane integrale con burro mantecato e alici del cantabrico
con calice di Franciacorta F.lli Berlucchi "Brut 25" Blanc des Blancs*

21:00

GRAN CENONE

Gambero croccante, patata allo zafferano e mayo al fruit passion

Tonno in crosta di erbe, guacamole, soja caramellata e petalo di cipolla rossa

Juliene di calamaro, puntarelle, tabasco, pinoli e uvetta

Tartare di ricciola, zuccina, mandarino, lime e menta

Risotto con seppia saltata, il suo nero, burrata, arancia e ricci di mare

Astice alla catalana a modo nostro

Dolci natalizi

VINI (1 bottiglia ogni 4 persone)

Verdicchio "Il Bacco" Fattoria Coroncino

Langhe Bianco Figli di Odder

Bolgheri Rosso Colle Massari

Pinot Nero Villa Parens

23:59

BRINDISI DI MEZZANOTTE CAPODANNO 2024

Champagne Cuvee Prestige Taittinger, cotechino e lenticchie

00:01

DJSET & LIVE PERFORMANCE

Gran Cenone + Brindisi di mezzanotte (20.30-00:30) **180**

Gran Cenone + Brindisi di mezzanotte+ dopocena tavolo
riservato con 1 bottiglia di Champagne ogni 4 pax (20.30-3:00) **230**

Dopocena tavolo riservato + Champagne max 5 persone (00:30-3:00) **250**

Dopocena ingresso con 2 drinks **50**

0690218872

Via di Ripetta 161 – Roma

festivita@ilmarcheseroma.it