

Per qualsiasi domanda o informazione sui nostri prodotti e allergeni,
si prega di rivolgersi al nostro personale in servizio.

Per info e prenotazioni:
eventi@bajaroma.it | +39 377 5518240



Baja | Lungotevere Arnaldo da Brescia, 00196 Roma | www.bajaroma.it

CAPODANNO 2024



MENU MARE • € 220



Entrée di benvenuto e flute di prosecco

ANTIPASTO

Carpaccio di pezzogna con scaglie di tartufo, insalata di spinaci rossi e maionese alla curcuma

PRIMO PIATTO

Raviolo di gambero rosso con salsa di crostacei e polvere di capperi e limone

SECONDO PIATTO

Involentino di pesce spada con scarola, olive, pinoli e bouquet di patate sfoglia alle erbe

DESSERT

Crocante alla vaniglia, mousse con crema di formaggio dolce e gelée di lampone

MENU TERRA • € 200



Entrée di benvenuto e flute di prosecco

ANTIPASTO

Tartare di Fassona con formaggio "Ocelli al Barolo" miele di castagno e noci pecan

PRIMO PIATTO

Risotto allo zafferano con pistilli e scaglie di tartufo uncinato

SECONDO PIATTO

Guancia di vitello con porcini, crema di patate dolci e topinambur

DESSERT

Crocante alla vaniglia, mousse con crema di formaggio dolce e gelée di lampone

MENU VEGETARIANO • € 200



Entrée di benvenuto e flute di prosecco

ANTIPASTO

Tortino di patate e porcini con fonduta di parmigiano

PRIMO PIATTO

Risotto allo zafferano con pistilli e scaglie di tartufo uncinato

SECONDO PIATTO

Hamburger di ceci su letto di cicoria e funghi cardoncelli saltati

DESSERT

Crocante alla vaniglia, mousse con crema di formaggio dolce e gelée di lampone

PER TUTTI I MENU



VINI NON INCLUSI

Vino bianco Mar'è, Colosi
Vino rosso Nero d'Avola, Colosi



IL BRINDISI INCLUSO

Metodo Classico Alta Langa Ettore Germano Extra Brut DOCG
Lenticchie e cotechino



OPEN BAR DOPOCENA INCLUSO