OSTERIA
F.LLI MORI
Cucina Romana

—Cena del 31 Dicembre 2026—

Il costo del menù è di 85€ a persona bevande escluse

Un antipasto uguale per tutti

Filetto di Baccalà in pastella
Tomino alla griglia con zucca confit

Un primo piatto a scelta tra:

Tonnarelli Cacio e pepe
Fettuccine carciofi guanciale e pecorino
Rigatoni alla Genovese di Coda con salsa al sedano e scaglie di Parmigiano Reggiano
Spaghettoni burro e alici con burro di Normandia e alici del Mar Cantabrico

Un secondo piatto a scelta tra:

Polpette di bollito fritte, con insalatina di misticanza
Tagliata d'agnello ai carciofi
Guancia di maialino Iberico cotto a bassa temperatura con vino rosso e scologno
Baccalà alla romana con pomodoro, patate, uvetta e pinoli
Purè di fave e cicoria

Un dessert a scelta tra:

La ricotta di Ambrogio con arancio candito e pistacchio caramellato

Millefoglie con crema chantilly e cioccolato gianduia

Tiramisù 121 °C

Mousse di yogurt con frutti di bosco, bacca di vaniglia e biscottini crumble

Crema ghiacciata al passito di Pantelleria con uva passa e mandorle

Il Panettone di Casa Manfredi

Per chi aspetta la mezzanotte brindisi con Franciacorta Castelveder