



Lo Stil Novo... La Divina Cucina

Gli appuntamenti golosi di dicembre

La Vigilia di Natale: Di magro... ma non troppo

Benvenuto dello Chef

Carpaccio di spigola con insalatina invernale e strappata ai lamponi
 Capesante con broccoli romaneschi e sorbetto al Campari
 Piccola zuppa di ceci di Spello con triglie di scoglio dell'Argentario
 Paccheri con San Pietro e calamari croccanti
 Rombo in crosta con melanzane, pomodori confit, basilico e burrata cremosa
 Gran fritto alla romana, vegetale e di creme
 Cheese cake con spuma all'irish coffee e sorbetto di pere e grappa
 Il panettone tradizionale e la sua interpretazione

€ 70 vini esclusi

Il pranzo di Natale tra territorio e innovazione

Benvenuti dello Chef

Carpaccio di manzo con misticanza, uovo di quaglia e mandorle di Noto all'aceto balsamico
 Prosciutto d'anatra con tagliata di melone invernale, rucola selvatica ed aceto di lamponi
 Cappellacci di Cinta Senese su crema di parmigiano reggiano stravecchio e tartufo nero di Norcia
 Lasagnetta al ragù di cervo su salsa di ginepro
 Filetto di vitello di marchigiana con prosciutto di Bassiano e salsa alla cacciatore
 Crema bruciata allo zenzero

Mousse di torrione di Cremona con salsa ai fichi

€ 65 vini esclusi

Santo Stefano in città con sapori di campagna

Benvenuto dello Chef

Flan di pecorino di Pienza stagionato in fossa
 Fiori di zucca ripieni di formaggio caprino con guanciale croccante e salsa ghiacciata di arance amare
 Gnocchetti di patate di casa al sugo di coda e cacao amaro
 Tagliolini lavorati in casa con ragu di anatra ed erbe di stagione
 Carrè di maialino croccante con tortino di pasta brise e pure di mele verdi
 Crostata di ricotta di capra e visciole della Sabina
 Tegliettina di docelcti caldi del forno

€ 65 vini esclusi

L'ultimo dell'anno "a tutta tradizione"

Benvenuto dello Chef

Gran tagliere di insaccati di cacciagione e formaggi di fossa
 Gamberi in crosta con riso basmati e salsa al curry
 Cilindretto di pasta di casa ripieno di carbonara con guanciale croccante
 Stracci di pasta all'uovo con mazzancolle asparagi caciocavallo e lardo di Colonnata
 Tonno scottato con panzanella alla romana e finocchi croccanti
 Sorbetto multicolore

Variazione di agnello con crema di patate

Millefoglie di caramello con mousse alla banana e zuppettina all'arancia

I dolci delle feste

Musica dal vivo

€ 95 vini esclusi

Il pranzo di capodanno: la cucina della nonna interpretata dallo chef

Benvenuto dello Chef

Fiori di zucca in pastella con mozzarella pomodori confit e sorbetto di peperoni
 Tortellini del mignolo in brodo di cappone su letto di parmigiano stravecchio
 Lasagnetta con porcini, verdure di stagione e besciamella al tartufo
 Sella di cervo con composta di ginepro e di mirtilli oppure
 Costata di piemontese con salse territoriali e mostarda di Cremona
 Selezione di gelati della casa
 Variazioni di dolci delle feste

€ 65 vini esclusi

Ristorante Lo Stil Novo, via Sicilia 66 b, Roma - Info e prenotazioni tel e fax 06 43411810 - 349 4267904

email: info@ristorantelostilnovo.it