MENU CAPOANNO

2025

Menù Capodanno Mare

ANTIPASTI

Seppioline all'arrabbiata con piselli

Polpo verace e patate d'Avezzano allo zafferano e olive taggiasche

Insalatina di ceci al rosmarino con baccalà e verdurine croccanti

Involtini di pesce spada gratinati con uvetta pinoli e arance

PRIMI

***

Sartù di riso alla crema di scampi con stracciatella e pistacchi

Millefoglie croccante con zafferano, zucchine e salmone

***

SECONDI

Orata intera al cartoccio con erbe aromatiche e zenzero

Timballo di patate provola e broccolo romanesco

***

Cotechino e lenticchie di Castelluccio

DOLCE DELLA TRADIZIONE

Tronchetto con liquore e alchermes, crema al limoncello e cioccolato bianco

Quotazione: €38,00

Menù Capodanno Terra

ANTIPASTI

Flan di asparagi con fonduta di Asiago allo zafferano
Ricottine di bufala con crema di marroni e nocciole tostate
Polpettine di manzo alla amatriciana con Pecorino Romano
Culatello di Zibello

PRIMI

***

Lasagnetta croccante con zucca mantovana, gorgonzola e noci
Cannelloni di carne ai tre pomodorini arrostiti, basilico e provola

***

SECONDI

Maialino porchettato con salsa alla senape antica e cipolle caramellate
Carciofi alla romana

***

Cotechino e lenticchie di Castelluccio

DOLCE DELLA TRADIZIONE

Tronchetto con liquore e alchermes, crema al bacio e granella di nocciole

Quotazione: €35,00

Indicazioni per Capodanno

CONSEGNA A DOMICILIO

La consegna presso l'indirizzo da voi indicato è disponibile per ordini di almeno 8 menù. Il costo del servizio viene calcolato in base alla distanza da percorrere. L'orario sarà comunicato il giorno stesso della consegna.
Per ordini superiori a 16 persone, la consegna è gratuita entro il GRA.

RITIRO IN SEDE

Il ritiro presso la nostra sede dovrà essere effettuato entro le ore 15:00 del 24 dicembre, con un ordine minimo per 4 persone.

PRENOTAZIONI

Gli ordini dovranno pervenire entro il 20 dicembre e saranno accettati fino a esaurimento delle disponibilità. Per le prenotazioni effettuate entro il 10 dicembre, è prevista una bottiglia di spumante in omaggio.

PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE

I primi piatti sono da cuocere, mentre i secondi piatti sono da riscaldare. Tutte le pietanze devono essere conservate in frigorifero fino al momento della cottura o del riscaldamento.

VRC srl S.U. Sede legale: Via Appia Nuova 96 – 00183 Roma
Sede operativa: Via Casilina 1670 – Consorzio Breda Edificio C12 – 00133 Roma
+39 0620627909 – info@villeromanecatering.it – www.villeromanecatering.it
P.IVA 12510771004