



MENÚ FIN DE AÑO

Luigi Ristorante

Aperitivo

Grisini de salmón ahumado, salsa de vitello tonato y alcaparrones

Para compartir

Ensalada de tomate San Marzano confitado, straciatella de Puglia y piñones tostados

Carpaccio de porchetta di Ariccia con parmesano (24 meses de curación),
mermelada de lambrusco Mantovano DOP, rúcula y polvo de trufa

Pulpo a baja temperatura con crema de boniato

Berberecho gallego con ajo, tomate y albahaca

Plato Principal

Ravioli nero relleno de pescado con crema de marisco y salicornia

Lingote de cochinillo, puré trufado y salsa de naranja

Postre

Pistacho en texturas

Bodega

Tinto-NZero IGT Puglia (Negramaro)

Blanco-Frascati DOC (Malvasía, biancadi candia, trebbiano toscano, malvasía de Lazio)

Prosecco Millesimato

Polvorones, cotillón y uvas.

Precio: 80€



RISTORANTE PIZZERIA
FORNO A LEGNA



NEW YEAR'S EVE MENÚ

Luigi Ristorante

Apetizer

Smoked salmon grisini, vitello tonato sauce and capers

To share

Salad with marinated San Marzano tomato, Puglia stracciatella and roasted pine nuts

Porchetta di Ariccia carpaccio, parmesan (24 month cured),
lambrusco di Mantovano DOP jam, arugula and truffle powder

Low temperature octopus with sweet potato cream

Galician cockle with garlic, tomato and basil

Main Dish

Ravioli nero stuffed fish with seafood cream and salicornia

Piglet ingot, truffled puree and orange sauce

Dessert

Pistachio in textures

Winery

Red - NZero IGT Puglia (*Negramaro*)

White -Frascati DOC (*Malvasia, biancadi candia, trebbiano toscano, malvasia de Lazio*)

Prosecco Millesimato

Polvorones, cotillion and grapes

Price: 80€



Luigi

RISTORANTE PIZZERIA
FORNO A LEGNA