



# Pranzo di Natale

Entrée di Benvenuto e calice di Bollicine

Tartelletta con zucca, salsa al taleggio stagionato  
e cavolo nero croccante

Tortellini di Valeggio in brodo di cappone

Paccheri farciti con ricotta e ragù d'oca  
su crema di porcini e fior di loto fritto

Petto di faraona con salsa taragna affumicata,  
finferli e cavolo romanesco

Panettone "Infermentum" ai tre cioccolati  
con salsa alla vaniglia

Caffè con piccola pasticceria

€ 75 a Persona, bevande escluse  
info +390309144585,info@roseesapori.eu



ROSE & SAPORI  
RESTAURANT

# *Cena della Vigilia*

CON LIVE SAX MUSIC

ENTRÉE DI BENVENUTO E CALICE DI BOLLICINE

CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO  
CON CARCIOFI CROCCANTI E CIALDA AL PARMIGIANO

RAVIOLI DI BRANZINO AL NERO DI SEPPIA  
SU CREMA DI ZUCCHINE, GAMBERO ROSSO DI MAZARA  
DEL VALLO AL LIME E CROCCANTE DI PISTACCHIO

SCALOPPINA DI OMBRINA DEL MEDITERRANEO  
CON FUNGHI CARDONCELLI E SPUMA DI PISELLI

MONTBLANC

PICCOLA PASTICCERIA

€ 70 A PERSONA, BEVANDE ESCLUSE

INFO +390309144585, [INFO@ROSEESAPORI.EU](mailto:INFO@ROSEESAPORI.EU)



ROSE&SAPORI  
RESTAURANT