



Pranzo di Natale

ANTIPASTO:

- Baccalà pastellato al sesamo nero su crema di cime di rapa e mandorle amare
- Fagottino di radicchio ripieno di pancia di maiale confit e crema cacio e pepe.
- Tortino di carciofi alla romana, formaggio lunatico e chips di pistacchi.

PRIMI:

- Fisarmoniche all'uovo con zucca, gamberoni e semi di canapa
- Tortellini in brodo di cappone.

SECONDO:

- Ombrina boccadoro in guazzetto di funghi, filangé di pomodori secchi, germogli di soia e timo limone.

DESSERT:

- Crostatina alle castagne con ricotta di bufala e vaniglia.

Acqua inclusa

Prezzo a persona €40,00

-20% sull'asporto

Cenone di Capodanno

Menù da Asporto

°Antipasto crudo

(1 ostrica Fin Des Claires, 2 scampi con citronette all'erba cipollina, tartare di tonno con ananas, patate viola e aspretto ai mirtilli.)

oppure

°Antipasto cotto

(Timballino di spigola, patate e provola
Bocconcini di bufala, ripieni di gamberi e pomodori soleggiati.)

°Primo

Conchiglioni ripieni di salmone affumicato, funghi chiodini,
salsa al caprino e briciole di pane.

°Secondo

Ombrina in guazzetto di frutti di mare, cipollotto e datterini,
Patate novelle speziate.

Lenticchie e cotechino.

°Dessert

€32/persona

su richiesta: crudi extra, menù vegetariani, di carne e senza glutine, vini in abbinamento

ritiro: dalle 17 alle 19

prenotazioni: allo 06/89017177 maberestaurant@gmail.com

entro il giorno 29 dicembre