CASA MONTI
ROMA



NEW YEAR'S EVE DINNER AT CASA MONTI

31.12.2026



AMUSE-BOUCHE

Brioche ai funghi porcini, tartufo nero e olio all'erba cipollina
Brioche with porcini mushrooms, black truffle and chive oil

ANTIPASTO

Carciofo scottato, fonduta di pecorino, boulgour soffiato,
tartufo nero e petali di carciofo croccante
Seared artichoke, Pecorino fondue, puffed bulgur,
black truffle and crispy artichoke petals

PRIMO PIATTO

Ravioli al grano saraceno con patate affumicate e porro,
fonduta di parmigiano, tartufo nero e chips di porro
Buckwheat ravioli with smoked potatoes and leek ravioli,
Parmesan fondue, black truffle and crispy leek chips

SECONDO PIATTO

Radicchio tardivo alla brace, crema di scorzonera,
tartufo nero e nocciole tostate
Grilled late-season radicchio, black salsify cream,
black truffle and toasted hazelnuts

DOLCE

Ganache allo yuzu, cuore di limone, glassa al
cioccolato bianco, crumble e caviale di limone
Yuzu ganache, lemon centre, white chocolate glaze,
crumble and lemon caviar

—

€240 PER PERSON

Il menu include un calice di champagne di benvenuto, intrattenimento musicale
durante la cena e festeggiamenti di mezzanotte sul rooftop per accogliere il nuovo anno
Includes a welcome glass of champagne, musical entertainment throughout dinner,
and a rooftop celebration to ring in the New Year