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

Capesante scottate, topinambur, grano saraceno soffiato e caviale Oscietra
Seared scallops, Jerusalem artichoke, puffed buckwheat and Oscietra caviar

PRIMO PIATTO

Risotto all'astice, caviale Oscietra, bisque, lime essiccato
Lobster risotto, Oscietra caviar, lobster bisque, black lime

SECONDO PIATTO

Filetto di rombo con uova di salmone e caviale Oscietra,
verdure di stagione, salsa al vino bianco
Turbot fillet with salmon roe and Oscietra caviar, seasonal vegetables and white wine sauce

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