

# ME CENONE DI CAPODANNO NU

Renato e Luisa  
QUELLI DELLA TAVERNA

## Menu di pesce €130

### ANTIPASTI

Battuto di gamberi rosa, stracciata e bruschetta burro e alici

Tortino di polpo e patate al nero di seppia con pesto homemade

Carpaccio di spigola con carciofi marinati all'arancia e scaglie di grana

### PRIMI PIATTI

Gnocchi vongole e broccoli

Raviolone di spigola e zucchine con pomodoretto datterino  
e pecorino di Fossa

### SECONDO PIATTO

Involtino di rombo e tonno con salvia al vino bianco, purea di  
sedano rapa e patate

### DESSERT

Tortino al cioccolato con cuore caldo e crema chantilly

### EXTRA

Vino della casa

Pane e grissini

Lenticchie e cotechino

Bicchiere di spumante

[www.renatoeluisa.it](http://www.renatoeluisa.it)

Via dei Barbieri, 25, 00186 Roma RM



# ME New Year's Eve dinner NU

Renato e Luisa  
QUELLI DELLA TAVERNA

## *Fish menu €130*

### APPETIZERS

Battered pink prawns, stracciatella and bruschetta with butter and anchovies

Octopus and potato pie with squid ink and homemade pesto

Sea bass carpaccio with artichokes marinated in orange and parmesan flakes

Clam and broccoli gnocchi

### FIRST COURSE

Sea bass and courgette raviolone with datterino tomatoes  
and pecorino di Fossa

### MAIN COURSE

Turbot and tuna roll with white wine sage, puree  
celeriac and potatoes

### DESSERT

Chocolate cake with warm heart and Chantilly cream

### EXTRA

House wine

Bread and breadsticks

Lentils and pork sausage

Glass of sparkling wine



[www.renatoeluisa.it](http://www.renatoeluisa.it)

Via dei Barbieri, 25, 00186 Roma RM



# ME CENONE DI CAPODANNO NU

Renato e Luisa  
QUELLI DELLA TAVERNA

## Menu di carne €100

### ANTIPASTI

- Uovo cotto a bassa temperatura con crema di parmigiano e tartufo
- Carpaccio di Cecina di Leon co burrata e pomodorette infornate
- Carciofo alla giudia con bruschetta di cacio e pepe e guanciale

### PRIMI PIATTI

- Raviolo di stracotto con riduzione di vino rosso
- Pappardella di farro al lardo di colonnata

### SECONDO PIATTO

- Guancia di bue al vino rosso con purea di patate viola e mele

### DESSERT

- Tiramisu

### EXTRA

- Vino della casa
- Pane e grissini
- Lenticchie e cotechino
- Bicchieri di spumante

[www.renatoeluisa.it](http://www.renatoeluisa.it)

Via dei Barbieri, 25, 00186 Roma RM



# ME

New Year's  
Eve dinner

# NU

Renato e Luisa  
QUELLI DELLA TAVERNA

## Meat menu €100

### APPETIZERS

Egg cooked at low temperature with parmesan cream and truffle

Carpaccio of Cecina di Leon with burrata and baked tomatoes

Giudìa style artichoke with cheese and pepper bruschetta and bacon

### FIRST COURSE

Stracotto ravioli with red wine reduction

Spelled pappardella with colonnata lard

### MAIN COURSE

Ox cheek in red wine with purple potato and apple puree

### DESSERT

Tiramisu

### EXTRA

House wine

Bread and breadsticks

Lentils and pork sausage

Glass of sparkling wine

[www.renatoeluisa.it](http://www.renatoeluisa.it)

Via dei Barbieri, 25, 00186 Roma RM

