



## I VINI

### FRIZZANTI

Prosecco: Valdobbiadene Prosecco Superiore  
Nino Franco

### BIANCHI

Chardonnay Ettore Germano e Vermentino  
"Pratalia" Santoiolo

### ROSSI

Etna Rosso "Barbazzale" Cottanera



## IL BRINDISI

Franciacorta DOCG "61 Nature" Dosaggio Zero Berlucchi

---

Per qualsiasi domanda o informazione sui nostri prodotti e allergeni,  
si prega di rivolgersi al nostro personale in servizio.

---

Per info e prenotazioni:  
[EVENTI@BAJAROMA.IT](mailto:EVENTI@BAJAROMA.IT) | +39 377 5518240



CENONE DI CAPODANNO  
31 DICEMBRE 2022



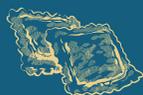
Entrée di benvenuto e flute di prosecco  
Cartoccio di carciofi fritti

MENÙ DI TERRA



ANTIPASTO

Tortino di castagne con chutney di fichi e salvia fritta



I PRIMI

Tortello di zucca con fonduta di parmigiano, guancialetto croccante e moliterno al tartufo



IL SECONDO

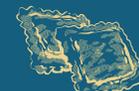
Chateaubriand su crema di carciofi  
con topinambur croccante e coulis di frutti rossi

MENÙ DI MARE



ANTIPASTO

Tre sfumature di tonno (oliocottura, tataki, carpaccio)



I PRIMI

Risotto con crema di granchi, zucchine romanesche marinate e gamberone al lime



IL SECONDO

Tortino di triglie ripieno di gamberi e verdure  
con salsa all'arancia



IL DESSERT

Sorpresa di capodanno  
(bavarese tahiti, fragole e lamponi)



BRINDISI DI MEZZANOTTE

con lenticchie, cotechino e flûte di prosecco