



IL MARCHESE

OSTERIA · MERCATO · LIQUORI

20:30

APERITIVO DI BENVENUTO

Benvvenuto con calice di Franciacorta F.lli Berlucchi "Brut 25" Blanc de Blancs e pouf di parmigiano con tartare di tonno rosso, maionese allo yuzu e caviale di aringa affumicata

21:00

GRAN CENONE

Alice croccante ripiena di scarola con mayo all'aglio nero

Lingotto allo zafferano con baccalà mantecato e chips di carciofo

Insalatina tiepida di polpo, patate e olive taggiasche

Fritturina di calamari e gamberi

Tacos di pecorino con battuto di gambero rosso, lime e la sua bisque

Fregola ai frutti di mare

Turbante di spigola alla puttanesca, terra di olive e clorofilla di basilico

Panettone al mirto *Luigi Pirozzi* con crema al mascarpone

VINI (1 bottiglia ogni 4 persone)

Malvasia Puntinata "Tellenae" Cantina Stramacci

Vermentino Sardegna Cantina Siddura

Ciliegiolo di Narni Cantina Bussoletti

Rossese di Dolceacqua Cantina Macario Dringenberg

23:59

COTECHINO E LENTICCHIE

00:01

DJSET & LIVE PERFORMANCE

Gran Cenone (20.30-00:30) **180**

Gran Cenone + dopocena tavolo riservato con 1 bottiglia di Champagne ogni 4 pax (20.30-3:00) **250**

Dopocena tavolo riservato + Champagne max 5 persone (00:30-3:00) **300**

Dopocena ingresso con 2 drinks **60**

0690218872

Via di Ripetta 162 - Roma

festivita@ilmarcheseroma.it