

SAPORI D'ISCHIA
– RISTORANTE –



Happy
NEW YEAR ✨ ✨
2024

Menù

Via Marche, 19 - 00187 Roma
(Via Veneto)
Tel. 06.42012467 - 338.6914534
friendsfood2017@gmail.com
📍 Ristorante Sapori D'Ischia

Brindisi di benvenuto *(Welcome Drink)*

Antipasti Caldi e Freddi

Insalata di mare dello chef con polpo, cozze, calamaro, seppia, totano, mazzancolle, gamberoni, puntarelle, sedano, carote, olive

(Chef's seafood salad with octopus, mussels, squid, cuttlefish, squid, prawns, puntarelle, prawns, celery, carrots, olives)

Gamberoni imperiali su spuma di bufala aromatizzata al timo e agrumi avvolti in pasta katahifi e salsa teriaky

(Imperial king prawns on buffalo mousse flavored with thyme and citrus fruits wrapped in katahifi paste and teriaky sauce)

Tris di polpette gourmet di tonno con salsa di cipolla caramellata, di salmone con guacamole di avocado e baccalà con crema di ceci aromatizzata al rosmarino

(Trio of gourmet tuna meatballs with caramelized onion sauce, salmon with avocado guacamole and cod with rosemary-flavored chickpea cream)

Gran piatto di crudo composto da: ostriche, scampi, gambero rosso di Mazzara del Vallo, carpaccio di tonno e carpaccio di salmone polpo, cannolicchi, fasolari

(A large plate of raw ham consisting of: oysters, scampi, red prawns from Mazzara del Vallo, tuna carpaccio and salmon carpaccio octopus, razor clams, cockles)

Sorbetto

Sorbetto al limone preparato dallo chef

(Lemon sorbet prepared by the chef)

Primi

Taglionino fatto a mano con ragù di astice

(Handmade tagliolino with lobster ragout)

Ravioli cacio e pepe con battuta di gambero rosso di Mazzara del Vallo, con bisc di gambero, lime e menta

(Cacio e pepe ravioli with tartare of red prawns from Mazzara del Vallo, with shrimp, lime and mint bisc)

Secondi

Gran fritto dello chef servito con calamari, gamberi, zucchine, melanzane, broccoli e carciofi pastellati

(Chef's grand fry served with battered squid, prawns, zucchinis, eggplant, broccoli and artichokes)

Dolci tradiizionali

(Traditional sweets)

Acqua, caffè e amaro inclusi

Vini esclusi

*(Water, coffee and water included
wine non included)*

Brindisi di mezzanotte con calice di champagne accompagnato con lenticchie e cotechino

(Midnight toast with a glass of champagne accompanied with lentils and cotechino)

**La serata sarà allietata in esclusiva
LIVE MUSIC DAL MAESTRO ELIO POLIZZI**

*(The evening will be cheered exclusively
live music by maestro Elio Polizzi)*

€ 140,00