

OSTERIA DELLE COPPELLE<sup>®</sup>  
PARIOLI

# MENU DI CAPODANNO 2026

*Benvvenuto dallo Chef Figus con calice di Franciacorta*

## ANTIPASTI

- Tartare di tonno con Puntarelle, olive e pomodorini confit
- Carpaccio di ricciola con marmoratura al basilico e germogli
- Flan di carciofi, speck e pecorino con croccante di carciofi
- Carpaccio di manzo con spuma di bufala e Tartufo nero

## PRIMI

- Tortelli ripieni alla genovese di manzo con crema di taleggio e fondo bruno
- Scialatielli ai ricci di mare crema di parmigiano, fiori di zucca e bottarga

## SECONDI A SCELTA

- Trancio di ombrina e pak choy
- Filetto di maiale con crema di funghi finferli e chiodini croccanti

## DOLCI

- Zuppa inglese
- Dolci della tradizione

*Cotechino e lenticchie di buon auspicio per salutare l'anno che va  
ed accogliere l'anno che viene*

Viale Parioli 194-196  
06-6374594