

I'm not a robot





















spettacolo di fuochi d'artificio in terrazza, dj set: 590 € a persona bevande escluse Caviale, ostrica e sgruppino al pompelmo rosa Insalata di gamberi rossi e verdure all'aceto di limone Crema di scarola con baccalà all'acqua di pomodoro Raviole farcito all'astice con salsa di broccoli romani Tonno laccato al miele e sesamo con capesante e cavolo nero La dolce attesa di fine anno Torrone e panettone artigianale dell'Hotel Hassler Lenticchie e zampone Salone Eva dell'Hotel Hassler. Piazza della Trinità dei Monti, 6. Roma. Tel. +390669934726 Il menu del cenone di Capodanno 2025 al Mirabelle dell'Hotel Splendide Royal costa 900 € a persona bevande escluse Ostrica allo zabaione con insalata di cartoncelli foglie di shiso e mirtilli fermentati Tagliatelle di calamari crudi al pepe rosa con estratto di bufala allo yuzu Crema di broccoli e caviale osetra Bouillabesse di astice blu con pak chôi alla brace spuma di aglio nero e cubi tonno croccanti Cappellotti di zucca mantovana con mandorle tostate caciocavallo podolico e tartufo bianco D'alba Black cod con wok verdure croccanti Pannocchie alla brace e salsa alla birra Sorbetto mandarino con perle di melagrana Medaglione di vitello alle nocciole con scalloppa di foie gras, prugne e salsa al passito “Religieuse” con pompelmo rosa e caramello Caffè e Petit Fours Dopo la mezzanotte Acini d'uva Lenticchie di Castelluccio e cotechino di Modena Mirabelle. Via di Porta Pinciana, 14. 00187 Roma. Tel. +390642168838 Menu e prezzi del Capodanno 2025: 140 € a persona compresi vini Sei entrées dalla nostra cucina Involtino di scarola, baccalà e fagioli del Purgatorio (vino: 253 giorni - Vermentino Lazio IGT) Tartelletta alla zucca, radicchio, tartufo e gelato alla panna (Oppidum - Moscato di Terracina 2023 DOC) Pappardella ripiena di brasato, funghi e tartufo (Incontro al Circeo 2021 Circeo DOC) Petto di faraona, carciofi e panzerotto al ragù di faraona (Sogno Riserva 2012 magnum) Cotechino crock con purè di lenticchie e spinaci (Sogno Riserva 2012 magnum) Sfera ghiacciata cioccolato e lampone (Capitolium 2021 Terracina DOC) Il nostro panettone con crema inglese al Capitolium (Capitolium 2021 Terracina DOC) I semi del nuovo anno...frutta secca e mandarini... (Templum Spumante dolce) Seguire le Botti. Via del Renibbio, podere 1720. Borgo Vodice (LT). Tel. +393279288739 La mescafrancesca di Palazzo Petrucci per il Capodanno 2025 Menu e prezzo al ristorante Palazzo Petrucci per il cenone di Capodanno 2025: 350 € a persona (bevande escluse) Aperitivo di fine anno e champagne Calamaro ripieno di insalata riccia, uva passa, pinoli, crumble al prezzemolo e salsa di melograno Ostrica alla brace, lenticchie, cremoso di nocciole e limone Mescafrancesca con baccalà marinato al basilico, cavolfiore ed emulsione di papacelle Tortello ripieno di zuppa di pesce, guazzetto di vongole, battuto di prezzemolo, peperoncino fresco e limone Astice Blu con cavolo nero e mandarino Roccoco 2025 Palazzo Petrucci. Via Posillipo 16/c. Napoli. Tel. +390815757538 Facebook Menu di Capodanno 2025 del ristorante Gioia: 80 € bevande escluse Tartara di manzo, salsa tonnata e tartufo Uovo poche con salsa al pecorino, cavolo nero croccante e lardo Il nostro Conchiglione ripieno di ricotta di bufala e salsiccia, gratinato al forno oppure Chitarrina all'uovo burro e tartufo Stracotto di quancia di maiale iberico e purè di patate Zampone e lenticchie Il panettone della tradizione Gioia Ristorante di Terra. Piazza Flavio Gioia, 28. Salerno. Tel. +390892594862 Menu di Capodanno: 90 € a persona, bevande escluse Brioche burro alici e limone Insalata di polpo, carpaccio di finocchio al limone, pomodori informati, carote e anacardi Baccalà gratinato, salsa pil pil allo zafferano e broccoli ripassati Risotto alla pescatora Trancio di ricciola scottato, carpaccio di zucca arrostita e spuma di zucca Zampone e lenticchie Dolce dello chef Bistrot di Pescheria. Via Guergio, 1. Salerno. Tel. +390892098475 Facebook Menu del ristorante: 140 € a persona, bevande escluse Entrée Ostrica Gillardeau salsa piccante e aria di champagne Selezione di tartare Ricciola pomodoro olive e capperi Tonno rosso e capperi spillo Gambero rosso, burrata di bufala, cous cous e pesto di basilico Insalata tiepida di mare emulsione di olio evo e limone della costiera Tubetto all'astice Trancio di pescato e scarola alla monachina Zampone e lenticchie Piccola pasticceria napoletana Panettone Classico Pasticceria Pesce Pescheria Salerno. Corso Giuseppe Garibaldi, 227. Salerno. Tel. +390899955823 Facebook Prezzo: 290 € con after party. Solo after party: 55 € Aperitivo di benvenuto Pizza fritta ricotta e cicoli Salmone Balik e cipollina Baccalà in tempura Insalata russa e caviale asetra Takoyaki con cavolfiori Ostrica scalogno e champagne Primi piatti Risotto di riso carnaroli, acqua di pomodoro, siero di bufala e astice bluRavioli del plin robiola di capra e porcini Secondo piatto Pescato cotto al sale con lattughino di rinforzo Pre dessert Cotechino, foie gras, nocciole, lenticchie e tartufo nero Dessert Panettone servito con zabaione e caramello ai mandarini Coccole finali Aperitivo e brindisi di mezzanotte con Franciacorta docg Blanc de blanc Monterossa P.R. Vino Di Meo Fiano di Avellino Di Meo Aglianico Campania Aperitivo di benvenuto Pizza fritta ricotta e limone Insalata russa Takoyaki cavolfiori Oliva sferica Tacos con carciofi e pomodori Tee pai patate e tartufo Primi piatti Risotto di riso carnaroli, acqua di pomodoro, siero di bufala Ravioli del plin robiola di capra e porcini Secondo piatto Avant dessert Lenticchie e tartufo nero Dessert Panettone servito con zabaione e caramello ai mandarini Coccole finali Aperitivo e brindisi di mezzanotte con Franciacorta docg Blanc de blanc Monterossa P.R. Vino Di Meo Fiano di Avellino Di Meo Aglianico Campania Aperitivo di benvenuto Salmone Balik e cipollina Baccalà al vapore olio e limone Insalata russa e caviale asetra Oliva sferica Ostrica scalogno e champagne Tacos con tartare di tonno e maio kajun Primi piatti Risotto di riso carnaroli, acqua di pomodoro, siero di bufala e astice blu Fusilli ai porcini Secondo piatto Pescato cotto al sale con lattughino di rinforzo Avant dessert Cotechino, foie gras, nocciole,lenticchie e tartufo nero Dessert Panettone servito con zabaione e caramello ai mandarini Coccole finali Aperitivo e brindisi di mezzanotte con Franciacorta docg Blanc de blanc Monterossa P.R. Vino Di Meo Fiano di Avellino Di Meo Aglianico Campania Caveau del Fuenti. km 47+300, SS163. 84019 Vietri sul Mare (SA). Tel. +393316274256 Menu del pranzo di Capodanno 2025: 65 € a persona Entrée di benvenuto Brioche ai semi, tonno tonnato e pomodoro Bollicine Xib Tenuta Dell'Abate Petali di salmone, cavolo rosso acidulato e patata viola Ricciola in oliocottura, carota affumicata e funghi pioppini Insalata ai carciofi, calamaro e maionese al prezzemolo Mantecato di carnaroli con zucca, triglie, crema di pinoli e finocchietto selvatico Lasagnetta bianca con verdure, cozze, gambero rosso e Vastedda del Belice Filetto di spigola in crosta di riso, fagiolo Cosaruciaru di Scicli, finocchio brasato Panettone tiepido artigianale, spuma al marsala e vaniglia, crema inglese agli agrumi e gelato al panettone Piccola Pasticceria La Buvette Acqua e Vino Pianeta La Segreta bianco Akropolis. Via Petrarca, 30/35. Agrigento. Tel. +390922402861 Facebook Home » Cenone Capodanno 2025, a Roma 19 menu per voi 19 proposte per il cenone di Capodanno 2025, a Roma con offerte fantastiche, prezzi e menu per tutte le tasche Photo by Nicole Michalou on Pexels.com Il cenone di Capodanno è alle porte. E se i pranzi di Natale 2024 sono stati tanti, i menu per la Notte di San Silvestro non sono da meno. Abbiamo selezionato 19 proposte per il cenone di Capodanno 2025. Con offerte fantastiche e prezzi per tutte le tasche. Godetevi le feste e tanti auguri di buon anno a tutti voi! LOCARNO MENU CAPODANNO 2025Download Hotel Locarno - Via della Penna 22 EURO 350 A PERSONA (bevande escluse) Info e prenotazioni: 06-3610841 cenone-capodanno-2025-Menu-Benvenuto-seguire-le-bottiDownload Seguire le Botti (Cantina Sant'Andrea) - Str. del Renibbio 1720 - 04019 Borgo Vodice (LT) EURO 140 A PERSONA (bevande escluse) Info e prenotazioni: +39 3279288739 cenone-capodanno-2025-roma-Da-MareDownload Ristorante Da'Mare - Via Sicilia 47 EURO 200 A PERSONA (vini esclusi) Info e prenotazioni: 06-5575012 / (Foto: Adriana Forconi) Amouse bouche Cappelletto del pastificio Secondi croccante su crema di provolone di Formia e bollicina Santa Maria Metodo Martinotti Antipasti Scampo di Fiumicino al gin laziale e bisque di scampi Conchiglie marine di Terracina in zuppetta stile thai Maritzoo romano al cacao con coda da allevamento brado, al miso e maionese al rafano Primi Ramen mediterraneo di crostacei delle coste laziali Risotto, fondo bruno di agnello bio della Sabina, carciofi di Ladispoli, lemon gras e menta Secondi Faraona bio glassata all'arancia con patate viterbesi allo zafferano laziale Aragosta in jospser, ketchup di catalana e cavolfiore alla mandorla di Maccarese Dolci Ovis mollis al sale maldon e caramello, mousse al profumo di panettone artigianale A mezzanotte... Lenticchie del Rascino e cotechino di Mangalitza Proloco Trastevere - Via Goffredo Mameli 23 EURO 95 A PERSONA (bevande escluse) Info e prenotazioni: 06-45596137 cenone-Capodanno-2025-roma-hosteria-fratelli-moriDownload Hosteria Fratelli Mori - Via dei Conciatori 10 EURO 75 A PERSONA (bevande escluse) Info e prenotazioni: 331-3234399 Ostrica Ravioli aperti mazzancolle alla brace Tortelli di cotechino in consommé di lenticchie Bao di spuntature alle 5 spezie Pollo fritto in stile coreano glassa alle pere Rybeye grass fed patate arrosto e carciofi Mela cotta a legna pane zuccherò e crema di biscotti alla cannella Sbracio - Via Enrico Fermi 142 EURO 100 A PERSONA (bevande escluse) Info e prenotazioni: 06-45544466 cenone-Capodanno-2025-roma-New-Years-Eve-hosteria-grappolo-oroDownload Hosteria Grappolo D'Oro - Piazza della Cancelleria 80 EURO 130 A PERSONA (bevande escluse) Info e prenotazioni: +39 06-6897080 Menu all that jazz (terra e mare) Amuse bouche: Cannolo di pasta fillo, covicche di ombrina e limone salato crocchetta di maialino al cajun, panna acida e caviale chips di riso al lemongrass, capasanta e la sua maionese Antipasti: tonno marinato, chimichurri e finger lime tartare di agnello, ostriche e rosti di patate Primo: gnocchi di ricotta, anatra e noci pecan Secondo: surf n turf - filetto di manzo, astice e salsa al pepe Pre Dessert: pane cioccolato - cremoso al cioccolato, olio d'oliva, sale maldon e chips di pane Dolce: banana foster con caramello al rum Menu blue in green (vegetariano) Amuse bouche: chios di riso al lemongrass, zucca marinata e cocco cannolo di pasta fillo, melanzane, miele e peperoncino arancino con ragù di verdure alla creola Antipasti: polenta arrosto e ragù di funghi al cajun flan di broccoli, crema di carote e porro fritto Primo: tagliolini aglio nero, liquirizia e nocciole Secondo: porro arrosto allo sciroppo d'acero Pre dessert: cioccolato e ceci Dolce: patata dolce, cocco e lime Elegance Café Jazz Club - Via Francesco Carletti 5 Menu all that jazz: EURO 225 A PERSONA (bevande escluse) - Menu blue in green: EURO 225 A PERSONA (bevande escluse) Info e prenotazioni: 06-57284458 / info@elegancecafe.it Hiromi Maison - Via di Reggio Emilia 24 EURO 90 A PERSONA Info e prenotazioni: 06-88936084 Cinecittà World si prepara ad accogliere la festa di Capodanno più grande d'Italia. Pronte infatti 40 attrazioni, 8 cene e cenoni a tema, 10 spettacoli dal vivo, concerti, dj set (commerciale, reggaeton, revival, techno...). E la mezzanotte con i fuochi d'artificio. Un mix esplosivo di adrenalina, divertimento non-stop e musica dalle 18 alle 8 del mattino per celebrare l'arrivo del 2025. Gli adulti troveranno eleganza e atmosfere ricercate nel Gran Gala di Capodanno al ristorante Charleston Club. Una cena spettacolo con brindisi a mezzanotte, tavoli da Casino e Black Jack. Ma l'offerta di cene a tema include: la veloce cena take-away per chi non vuole perdersi un minuto di divertimento la cena servita Capodanno Roma nel Ristorante Roma la cena servita Capodanno Far West nel caratteristico Saloon E con il Capodanno dei Bambini il divertimento per i più piccoli inizia con una cena animata dai personaggi dei cartoni nello spassoso Hotel Transilvania. Dove il cameriere potrebbe essere Dracula o Frankenstein. Per chi va a letto presto nessun problema: festa, countdown e fuochi sono anticipati alle 21! Cinecittà World - Via Irma Alberti sne (GRA Uscita 26 SS Pontina - Uscita Castel Romano) Ingresso: 40 euro. Ingresso con cena: da 50 euro Info e prenotazioni: www.cinecittaworld.it (© The Parallel Vision ▪ \_ Paolo Gresta)