Ristorante
Taverna
FLAVIA
– Cucina Tradizionale –

Cenone di San Silvestro 2026

• Entrée di benvenuto dello chef

***

• Crudo di mazzancolle in salsa cocktail

• Uovo poché in autunno con zucca, funghi e tartufo nero

***

• Berlingot di pasta fresca ai frutti rossi, ripieni di cinghiale,
con fave di cacao, castagne e consommé di bosco

• Spaghetto in emulsione di ostriche, carciofo alla giudia e nocciole

***

• Filetto di triglia croccante, fondo delicato all'arrabbiata,
puntarelle alla romana e olive verdi di Cerignola

***

• Mont Blanc all'italiana, panna e rum



€ 120
bevande escluse

Ristorante

Taverna FLAVIA

– Cucina Tradizionale –

New Year's Eve Dinner 2026

• Chef's welcome bite

***

• Raw prawns with cocktail sauce

• Autumn poached egg with pumpkin, mushrooms and black truffle

***

• Wild boar–filled berlingots made with fresh red berry pasta, served with cocoa beans, chestnuts and woodland consommé

• Spaghetti with oyster emulsion, Roman Jewish-style fried artichoke and hazelnuts

***

• Crispy red mullet fillet with a mild arrabbiata jus, Roman-style puntarelle and green Cerignola olives

***

• Italian-style Mont Blanc with cream and rum



€ 120

drinks not included