



ALDROVANDI
VILLA BORGHESE
ROME

Cena della Vigilia di Natale, 24 Dicembre 2017, Ristorante Assaje

Claudio Mengoni *Resident Chef*

Aperitivo nella Hall dalle 19:30

Ferrari Perle Trento DOC, cocktail analcolico alla frutta, soft drink

“Coppetiello” napoletano di pesce:
gamberi, calamari, alici, baccalà in pastella

Tonno scottato con zucca e polvere di caffè

Carpaccio di Fassona con crema di bufala,
maionese al prezzemolo e senape rustica

Cena di Gala

Ricciola marinata con caviale, asparagi di mare, avocado e mela annurca

* * *

Gnocchi di patate al limone con crema di burrata, astice e asparagi di mare

* * *

Ravioli di pecorino con carciofi e aceto balsamico

* * *

Baccalà fritto con scarola riccia, uvetta, pinoli e salsa di alici

* * *

Maialino da latte porchettato con scorzonera,
scalogno al porto e senape rustica

* * *

Zabaglione tiepido con savoiardi e frutti rossi

* * *

Il Panettone artigianale

Selezione di dolci tipici natalizi, frutta secca

Musica dal vivo

Euro 170,00 per persona IVA inclusa (vini esclusi)

mytha
MYTHA HOTEL ANTHOLOGY