

Conchiglia Saint Jacques con ananas grigliata e caviale di pina colada
Scallops with grilled pineapple and pina colada caviar

Gamberi viola in carpaccio, coulis di basilico, burrata, tartufo, e trucioli di foie-gras
Carpaccio of purple prawns, basil coulis, burrata, truffle, and foie-gras shavings

Raviolo di salmone fusion al riso e miso in acquerello di rose
Salmon ravioli fusion with rice and miso in watercolor of roses

Spiedino di pesce in frac di zuccina e agrumi caramellati
Skewer of fish in zucchini "frac" with caramelized citrus fruits

Sorbetto pera, pecorino e mostarda di limone
Pear and pecorino cheese sorbet with lemon mustard

Variazione d'anatra e agnello aromatizzati con pino del Mediterraneo, pistacchi, patate e verdure
Variation of duck and lamb flavoured with Mediterranean pine, pistachios, potatoes and vegetables

Blù e riflessi di luna. yogurt di capra, barbabietola e meringa
blue moon reflections, goat cheese yoghurt, beetroot and meringue

Petit fours natalizi
Mezzanotte spuntino della fortuna
Zampone, cotechino e lenticchie

Franciacorta Pas Dose' Zero Cenci D.O.C.G.
Gavi Di Gavi La Scolca (Cortese 100%)
Chardonnay Ômina Romana(Chardonnay 100%)
Montiano Falesco(Merlot 100%)
Malvasia delle Lipari "Hauer"
Veuve Clicquot Ponsardin - Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

400 Euro bevande incluse
Euro 400 beverage included

Menù di Capodanno *New Year's Eve Menù*



GRAND HOTEL  DE LA MINERVE
ROMA

Piazza della Minerva, 69

00186 Roma

T. +39 0669520.1/714 – F. +39 066794165

www.grandhoteldelaminerve.com

www.minervaroofgarden.it