



GRAND HOTEL  DE LA MINERVE
ROMA

APERITIVI



NARCISO

CHARDONNAY, PETIT VERDOT

BOLLICINE, MALTO

SOFT DRINKS, SUCCHI DI FRUTTA

FINGER FOOD

MYOSOTIS

PINOT GRIGIO, PETIT VERDOT

BOLLICINE, MALTO

SOFT DRINKS, SUCCHI DI FRUTTA

BELLINI E ROSSINI

FINGER FOOD

ARTEMISIA

SAUVIGNON, PETIT VERDOT

BOLLICINE, MALTO

SOFT DRINKS, SUCCHI DI FRUTTA

BELLINI, ROSSINI E MIMOSA

COCKTAIL INTERNAZIONALI

FINGER FOOD

MINIMO 15 PERSONE

DURATA MASSIMA 30 MINUTI

MENU NOZZE

SERVITO

VULCANO

CARPACCIO DI MANZO CON SALSA AL CAPRINO
E PROFUMO DI BOSCO

TAGLIATELLE ALL'UOVO CON RAGOUT DI MAIALINO
CINGHIALATO AL SAN MARZANO E PISTACCHI TOSTATI

TRAFILATA AL BRONZO CON CARCIOFO
AL SENTORE DI MENTA ROMANA E PECORINO DI FOSSA

MEDAGLIONE DI VITELLO GRATINATO CON CRUDO DI SPINACI,
PATATE E SALSA AL CARDAMOMO

CRÈME BRÛLÉE CAMELLATA

TORTA NUZIALE

CAFFÈ E FRIVOLEZZE



MENU NOZZE

SERVITO

MERCURIO

MILLEFOGLIE DI MELANZANE E MOZZARELLA DI BUFALA
CON SALSA AL BASILICO

PACCHERI DI GRAGNANO CON ASPARAGINA SELVATICA
E GUANCIALE CROCCANTE DI PIENZA

RAVIOLONE DI CAPRIOLO AL TIMO
CON SALSA ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA

LOMBETTO D'AGNELLO CON CAPONATINA DI PEPERONI
E SALSA ALLA MENTUCCIA ROMANA

MORBIDO DI CIOCCOLATO CON SALSA ALLA VANIGLIA SPEZIATA

TORTA NUZIALE

CAFFÈ E FRIVOLEZZE





MENU NOZZE

GIOVE

INSALATINA DI ARAGOSTA E TOPINAMBUR
SU VERDURINE DEL PRATO E SALSA TARTARE

SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE

RAVIOLONI DI SPIGOLA
SU SALSA DI SEPIE E ASPARAGI

FILETTO DI SCORFANO
IN GUAZZETTO DI VEGETALI

TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE E SALSA AL FONDENTE

TORTA NUZIALE

CAFFÈ E FRIVOLEZZE

MENU NOZZE



DIANA

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA
CON AVOCADO, CAPPERI DI PANTELLERIA,
CONCASSÈ DI POMODORO

RISOTTO MANTECATO CON ARAGOSTA
E CUORE DI CARCIOFO

FAGOTTINO DI PASTA FRESCA RIPIENO DI RICOTTA
E SPINACI SU COULIS LEGGERO DI POMODORO

MOSAICO DI MEDITERRANEO E CROSTACEI
AL PROFUMO DI COSTIERA,
ASPARAGI CROCCANTI E PATATE VAPORE

BAVARESE ALL'ARANCIA, POLVERE DI VALRHONA
E GRANELLA DI PISTACCHIO

TORTA NUZIALE

CAFFÈ E FRIVOLEZZE



MENU NOZZE

VENERE

CARPACCIO DI PESCE SPADA FRESCO
AL SAPORE DI ORIGANO E SALSA ALLE MELE

RAVIOLI DI RICOTTA E BASILICO AL NERO
CON GAMBERI, ZUCCA E ZENZERO

FILETTO DI PEZZOGNA AL FORNO
CON SALSA EMULSIONATA AL LIME E MENTA PIPERITA

SORBETTO AL MANDARINO CINESE

MEDAGLIONE DI MANZO SU TORTINO DI PATATE
SCHIACCIATE, SPINACI E SALSA BRUNA

TORTINO MORBIDO ALLA CREMA DI LATTE
CON SALSA DI VISCIOLE

TORTA NUZIALE

CAFFÈ E FRIVOLEZZE



MENU NOZZE

ATENA

ANTIPASTO AL BUFFET:

MOSAICO DI TARTINE

CIALDINE DI BRISÈ CON VARIETÀ DI SPUME

CRÈME BRÛLÉE CON FOIE GRAS E CROCCANTE DI SEDANO

TARTARE DI MANZO SU BATTUTO DI BASILICO E OLIVE DI GAETAÙ

QUENELLE DI CAPRINO SU PASSATINA DI ZUCCA AMARETTI E RIBES

BRESAOLA PUNTA D'ANCA SU RUCOLA DI GIARDINO

E FIOCCHI DI PARMIGIANO

PETALI D'ANATRA AFFUMICATA CON MISTICANZA E FRUTTI ROSSI

MINI PARMIGIANINA DI MELANZANA E COULIS DI POMODORO

SPIEDINI DI MOZZARELLA E PACHINO

TAGLIERE DI PROSCIUTTO E MELONE

SERVITO:

PACCHERI SELEZIONE DI GRAGNANO

IN FRAC DI MELANZANE, RICOTTA SALTATA E BASILICO

FILETTO DI ANGUS IN CROSTA CON SALSA AL MADERA

E PICCOLE VERDURE ALLA GRIGLIA

DELIZIE DEL PALATO AL BUFFET:

GRAN VARIETÀ CON PASTICCERIA MAISON

TRIONFI DI FRUTTA

TORTA NUZIALE

CAFFÈ E FRIVOLEZZE



MENU NOZZE

NETTUNO

ANTIPASTO AL BUFFET:

MOSAICO DI TARTINE

CIALDINE DI BRISÈ CON VARIETÀ DI SPUME

CRÈME BRÛLÉE AL SALMONE FUMÉ

BRUNOISE DI ASTICE SU CREMA DI CECI

CILIEGINA DI BUFALA E PACHINO

CON BATTUTO DI BASILICO

TORTELLINO DI CARNE E PASSATINA DI BROCCOLI

TARTARE DI SPIGOLA MARINATA CON SOIA E GERMOGLI

INSALATINA DI SEPIE CON VERDURINE

E COZZE AL SALMORIGLIO

GAMBERETTI ALLA CATALANA E MOSCARDINI AL PICCANTE

SERVITO:

RAVIOLONE CON GAMBERETTI DI SICILIA,
PATATE E BISQUÀ AL PROFUMO DI ZENZERO

FILETTO DI SPIGOLA IN SALSA DI AGRUMI,
FAGIOLINI E PATATE AL VAPORE

DELIZIE DEL PALATO AL BUFFET:

GRAN VARIETÀ CON PASTICCERIA MAISON

TRIONFI DI FRUTTA

TORTA NUZIALE

CAFFÈ E FRIVOLEZZE

MENU NOZZE

BUFFET

APOLLO

FINGER FOOD:

MOSAICO DI TARTINE
CIALDINE DI BRISÈ CON VARIETÀ DI SPUME
CRÈME BRULÉE AL SALMONE FUMÈ
STRACCETTI DI MANZO BOLLITO
CON SALSA VERDE E SCAGLIETTE DI BLACK LAVA
TARTARE DI ASTICE SU CREMA DI CECI
CILIEGINA DI BUFALA E PACHINO CON BATTUTO DI BASILICO
TORTELLINO DI CARNE E PASSATINA DI BROCCOLI
GELÉE DI CONSOMMÉ AL MARSALA
E CAPASANTA SCOTTATA CON UOVA DI SALMONE
TARTARE DI MOZZARELLA CON TARTUFO
E POLPA DI GRANCHIO ALL'OLIO DI CROSTACEI
BATTUTO DI SPIGOLA MARINATA CON SOIA E GERMOGLI
COPPETTE DI MANGO GELÉE CON SEDANO JULIENNE E SCAGLIETTE
DI CIOCCOLATO AMARA
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA IN BICCHIERE
BUFFET DI PICCOLE DELIZIE DEL PASTICCERE

PACCHERI CON RANA PESCATRICE PROFUMATA AL LIMONE
RAVIOLI MOZZARELLA E POMODORI CON PETALI DI BASILICO
TAGLIATA DI MANZO FASSONA PIEMONTESE
AGNELLO SCOTTADITO
FILETTI DI ORATA AI FERRI, BOULES DI MISTICANZA
TORTA NUZIALE
CAFFÈ E FRIVOLEZZE

GRAND HOTEL DE LA MINERVE

Piazza della Minerva, 69 · 00186 Roma

T: +39 06 695201 · F: +39 06 6794165

E-mail: events@ghminerve.com

www.grandhoteldelaminerve.com

www.minervarooftgarden.it