



GRAND HOTEL  DE LA MINERVE
ROMA

CENE DI GALA



TRASTEVERE

FILETTO DI MANZO IN CARPACCIO
CON JULIENNE DI SEDANO E PECORINO ROMANO

SEDANINI TRAFILATI IN BRONZO
CON BROCCOLI ROMANESCHI
E GUANCIALE CROCCANTE DI PIENZA

MEDAGLIONE DI VITELLO GLASSATO AL ROSMARINO
CON MOSAICO DI VERDURE GRIGLIATE

SEMIFREDDO CON CROCCANTINO ALLE MANDORLE
CAFFÈ E PETITS FOURS

AURELIO

MAZZANCOLLE SCOTTATE SU GUACAMOLE DI AVOCADO
E POMODORINI CON AGRODOLCE DI BASILICO

CALAMARATA DI GRAGNANO CON RAGOUT DI MARE

SCALOPPA DI RICCIOLA CON BIETINA CROCCANTE
E PATATE AL VAPORE

CRÈME BRÛLÉE ALLO ZENZERO
E TUILE CON CIOCCOLATO E SESAMO

CAFFÈ E FRIANDISES

CENE DI GALA

MONTI

ASSIETTE DI TONNO

SALMONE E SPADA AFFUMICATO CON SEDANO,
POMODORO E OLIVE TAGGIASCHE

CASERECCHE CON RAGOUT DI ASTICE E PACHINO,
GOCCE DI PESTO AROMATICO E OLIO AI CROSTACEI

FILETTO DI ROMBO IN CROSTA DI PATATE AL TIMO
E SALSA AI PEPERONI DOLCI

TORTINO DI VALRHONA CON CUORE FUSO

CAFFÈ E FRIANDISES

PARIOLI

MILLEFOGLIE DI MELANZANE, BUFALA
E POMODORO SU COULIS DI BASILICO

PACCHERI SELEZIONE GRAGNANO
CON CODA DI ROSPO, CREMA DI ZUCCA E RUCOLA

GNOCCHETTI DI RICOTTA CON ARSELLE E ZUCCHINE

FILETTO DI DENTICE IN BRODETTO
E GIARDINETTO DI VERDURE

SORBETTO AL LIMONE E MENTA PIPERITA

FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI FOIE GRAS
CON ASPARAGI E PATATE SAUTÈ

PANNA COTTA AL PROFUMO DI MOZZARELLA
CON SALSA DI MANGO E ROSMARINO

CAFFÈ E FRIANDISES



CENE DI GALA

BUFFET

TRIONFALE

TARTELLETTE CON VARIETÀ DI MOUSSE

PIZZETTE MINI ASSORTITE

ALLA MOZZARELLA, ALL'ORIGANO, ALLE VERDURE

RUSTICI DI SFOGLIA FARCITI

E QUICHE LORRAINE DI VERDURE

FRITTINI VEGETARIANI

CARPACCIO DI BRESAOLA SU RUCOLA NOVELLA

E FIOCCHI DI PARMIGIANO

TRECCIA DI MOZZARELLA BUFALINA FRESCA

E AFFUMICATA SU MISTICANZA E PACHINO

INSALATA COMPOSTA DI CUORE DI PALMA, ANANAS, CAROTE,

POMODORI CUORI DI BUE E PATATE BOLLITE

RISO PILAF ALLO ZAFFERANO E BRUNOISE DI VERDURE

SCIALATELLI DI PASTA AL BASILICO

CON RAGOUT DI PESCE E BOTTARGA DI MUGGINE

RAVIOLI ALLA CAPRESE

FILETTINI DI PESCE MISTO E CROSTACEI AI FERRI ROVENTI

ROAST BEEF CALDO E LE SUE SALSE

STRACCETTI DI VITELLO SU RUCOLA E SALSA PECORINO

TORTA AL CIOCCOLATO

VARIETÀ DI FINGER FOOD AL BICCHIERE

PICCOLI BIGNÈ ASSORTITI

CROSTATE DI FRUTTA

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