



GRAND HOTEL  DE LA MINERVE
ROMA

CENE DI GALA



AVENTINO

MILLEFOGLIE DI MELANZANE CON BUFALA
SU COULIS DI POMODORO CON GOCCE DI BASILICO

RAVIOLI RIPIENI DI MOZZARELLA SU PASSATINA DI BROCCOLI
E GUANCIALE CROCCANTE DI PIENZA

TAGLIATA DI MANZO SU PESTO DI LATTUGA E PATATE NOVELLE

MOUSSE DI MANDORLE CARAMellate
CON BISQUIT AL CIOCCOLATO

CAFFÈ E PETITS FOURS

GIANICOLO

MAZZANCOLLE IMPANATE AL NERO DI SEPPIA
SU GUACAMOLE DI AVOCADO E POMODORINI

STROZZAPRETI CON JULIENNE DI VERDURE E CALAMARI

BACCALÀ CROCCANTE ALLE MANDORLE
CON TROPEA APPASSITE SU CREMA DI ZUCCA E OLIVE

PANNA COTTA DI BUFALA
CON SALSA ALLE FRAGOLINE DI BOSCO

CAFFÈ E PETITS FOURS

CENE DI GALA



CAMPO MARZIO

ACQUARELLO DI PESCE
CON MAIONESE AL PROFUMO DI MARE CON SCAMPI
MALTAGLIATI CON RAGÙ DI CODA DI ROSPO
E PISTACCHIO TOSTATO

TRANCIO DI SALMONE IN CROSTA DI POMODORI SECCHI
CON BIETINA CROCCANTE SU CREMA DI PATATE FUMÈ
PAVÈ DI SACHER ALLE CILIEGIE
CAFFÈ E PETITS FOURS

TREVI

COLLAGE DI VERDURE STAGIONALI
IN DOPPIA CONSISTENZA
RISOTTO CARNAROLI AGLI ASPARAGI
E CARPACCIO DI SCAMPI
CASARECCE CON FRUTTI DI MARE
E CROCCANTE DI RUCOLA SALE E PEPE
DORSO DI ROMBO CHIODATO AL LIMONE
CON TORTINO DI PATATE
SORBETTO ANANAS E ZENZERO
TRILOGIA D'AGNELLO
CON CONTORNI DI STAGIONE GRATINATI
TORTINO DI YOGURT E FRUTTI DI BOSCO
CAFFÈ E PETITS FOURS

CENE DI GALA

BUFFET

COPPEDÈ

TARTELLETTE CON VARIETÀ DI MOUSSE
PIZZETTE MINI; MOZZARELLA, ORIGANO, ALLE VERDURE
RUSTICI DI SFOGLIA FARCITI
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 CON CUORE DI PALMA, ANANAS
CAROTE, POMODORI CUORI DI BUE E PATATE BOLLITE

RISO PILAF ALLO ZAFFERANO E BRUNOISE DI VERDURE
CON RUCOLA CROCCANTE
SCIALATIELLI 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
VITELLO ALLO CHABLIS SU RUCOLA E SALSA PECORINO

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE
FRIVOLEZZE DEL PASTICCIERE
PROFITEROLES AL CIOCCOLATO



CENE DI GALA

BUFFET

CAMPITELLI

TARTELLETTE CON VARIETÀ DI MOUSSE
MINI RUSTICI DORATI AI SEMI
FRITTINI VEGETARIANI IN CARTOCCIO
VARIETÀ DI QUICHE

INSALATINA DI MOLLUSCHI SU PATATE ALLO SCALOGNO
INSALATA ALLA CAPRESE
TRECCIA DI MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA
SU MISTICANZA E PACHINO
INSALATA COMPOSTA CON CUORE DI PALMA, ANANAS
CAROTE, POMODORI E PATATE BOLLITE

RISO PILAF ALLO ZAFFERANO CON BRUNOISE DI ORTAGGI
SCIALATIELLI DI PASTA AL BASILICO
CON RAGOUT DI PESCE E BOTTARGA DI MUGGINE
RAVIOLI ALLA CAPRESE CON TARTARE DI SAN MARZANO

FILETTINI DI PESCE MISTO
E CROSTACEI AI FERRI ROVENTI E SALSA AL LIMONE
FILETTI DI SPIGOLA IN GUAZZETTO DI SEDANO E PACHINO
BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY INDIANO E RISO THAI
FRINCANDEAU DI VITELLO ALLO CHABLIS
CON PATATE AL ROSMARINO
TORTE AL CIOCCOLATO E MANDORLE
FINGER FOOD AL BICCHIERE
PICCOLI BIGNET ALLE CREME ASSORTITE
CROSTATE E TARTELLETTE ALLA FRUTTA
TROFEI DI FRUTTA INTERA E TAGLIATA



CENE DI GALA

MENÙ VEGANO

APERITIVO

CROSTINI DI POLENTA FRITTA

FRITTINI VEGETARIANI ALLA BIRRA

PIZZETTE MIGNON POMODORI E ORTAGGI

SERVITO

CARPACCIO VEGETALE CON RUCOLA E SCAGLIE DI TOFU

SEDANINI AL KAMUT CON RAGOUT DI SEITAN

LASAGNETTA DI SEMOLA CON BESCIAMELLA DI SOIA, ASPARAGI E TARTUFO

SPIEDINO DI ORTAGGI SU FUNGHI DI SOTTOBOSCO
CON GLACE ALL'ACETO BALSAMICO

MOUSSE DI FRAGOLE CON CRUMBLE ALLE MANDORLE

CAFFÈ E PETITS FOURS



CENE DI GALA

MENÙ VEGETARIANO

APERITIVO

ROTOLINI DI SFOGLIA FILLO AGLI SPINACI E PARMIGIANO

FRITTINI VEGETARIANI ALLA BIRRA

PIZZETTE MIGNON POMODORI E MOZZARELLA

SERVITO

TORTINO DI PATATE CON PROVOLA E VERDURE, SU NIDO DI

FETTUCCINE DI SEDANO E CAROTE AI SEMI DI LINO

RISOTTO VIALONE NANO CON ASPARAGI E FUNGHI

PACCHERI DI GRAGNANO CON PACHINO, PISTACCHI E ALGHE MARINE

FETA AI FERRI SU CAPONATINA DI VERDURE CON BATTUTO ALLE ERBE

COPPA DI FRAGOLE E FRUTTI DI BOSCO CON SALSA AI LAMPONI
E MERINGA FLAMBÉ

CAFFÈ E PETITS FOURS



GRAND HOTEL DE LA MINERVE

Piazza della Minerva, 69 · 00186 Roma

T: +39 06 695201 · F: +39 06 6794165

events@ghminerve.com

www.grandhoteldelaminerve.com

www.minervaroofgarden.it