



**Capodanno 2008**  
**Villa Miani**  
**- Roma -**

Ore 20,00

*Aperitivo nel Salone Veneziano*

*Spumante brut, Bellini, Mimosa  
Cocktails di ananas, pompelmo ed arancia*

*Bignolini di formaggio al tartufo  
Tartellette di pasta brisè con mousse di ricotta e ribes  
Polpettine di verdure allo zenzero  
Riccioli di pasta sfoglia agli spinaci e alle acciughe  
Crostino di pane nero con caprino, olive e pistacchio  
Fagottino di melanzane con erba cipollina  
Spiedini di caciotta, ananas ed uva  
Tartine con salmone affumicato  
Sushi rolls con salsa wasabi e soia  
Frittini di zucchine, melanzane, funghetti, crostacei e olive ascolane*

*Cena di Gala in sala riservata al piano nobile con terrazza su Roma*

*Menu servito*

*Cavatelli con astice, pesto di rucola e pomodorini pachino  
Maltagliati ai funghi porcini con zucca gialla e tartufo  
Brasato di manzo steccato con lardo di Colonnata e carote al Barolo  
Rombi di polenta al tartufo e spinaci all'uvetta  
Bavarese di pandoro e marrons glacès con zabaione al Vinsanto*

*Caffè*

*Frivolezze natalizie*

*Brindisi con Champagne Veuve Cliquot*

*Vini: Falangina Caputo; Merlot Moletto*

*Bar Open*

*€ 220,00*

Ore 20,00

*Aperitivo nel Salone Veneziano*

*Spumante brut, Bellini, Mimosa  
Cocktails di ananas, pompelmo ed arancia*

*Bignolini di formaggio al tartufo  
Tartellette di pasta brisè con mousse di ricotta e ribes  
Polpettine di verdure allo zenzero  
Riccioli di pasta sfoglia agli spinaci e alle acciughe  
Crostino di pane nero con caprino, olive e pistacchio  
Fagottino di melanzane con erba cipollina  
Spiedini di caciotta, ananas ed uva  
Tartine con salmone affumicato  
Sushi rolls con salsa wasabi e soia  
Frittini di zucchine, melanzane, funghetti, crostacei e olive ascolane*

*Cena a Buffet nella Sala Belview con vista su Roma*

*Cena a Buffet*

*Tortino di zucchine e gamberi con vellutata di formaggi magri  
Alzate di salmone e cernia marinata  
Treccia di bufala con battuto di pomodoro pachino e basilico  
Insalata di spinaci, gorgonzola e bacon croccante  
Tortino di zucchine alla parmigiana  
Cous cous di verdure e spezie  
Sedanini all'uovo salmone rucola  
Timballo di lasagnette alla mediterranea  
Bocconcini di vitello al curry su anello di riso pilaf  
Caponatina di verdure all'uvetta  
Zucchine, peperoni, cipolline gratinati  
Plateau di cotechino con lenticchie di Castelluccio*

\*\*\*

*Semifreddo di gianduia e crema con polvere di amaretti  
Creme brûlè al caramello  
Caprese con riccioli di panna  
Mousse di cioccolato  
Zuccotto alla mousse di agrumi e scaglie di cioccolato  
Panettone farcito con gelato al torroncino e salsa inglese*

*Caffè  
Frivolezze natalizie  
Brindisi con Spumante Ferrari*

*Vini : Trebbiano, Poggio dei Salici, Colli Amerini; Montepulciano, Piane di Maggio,  
Agriverde*

***Bar Open***  
***€ 160,00***

***Ore 22,30***  
***Ingresso dopocena***



*2 sale DJ  
Salone delle Feste e Salone Veneziano  
Brindisi e Frivolezze Natalizie*

***Bar Open***  
***€ 100,00***

*Prenotazione tavolo al Privè nel Salone delle Feste con servizio bottiglie al tavolo*

*( Opzionale ) Supplemento € 60,00*

*Gli inviti sono nominativi e a numero chiuso.*

*Per Informazioni e Prenotazioni*

***329 4282774***