Gran Menù Capodanno

SOFITEL

Gran Menù Capodanno

Drink di benvenuto
Flûte di Champagne Pommery Brut

Benvenuto dello chef
Ostriche Gillardeau al naturale “mi-cuit”
Perla di crostacei dorata con crema di ricotta al limone
Mini maritozzo con tartare di manzo e caviale Royal Ossetra
1 - 2 - 3 - 7 - 9 - 10 - 12 - 14

Antipasti
Tonno, stracciatella di bufala e bagna cauda
Puntarelle alla romana e tartufo bianco
4 - 6 - 7 - 10 - 12

Primo
Tortello ripieno di stufato di faraona, nocciole e burro d’Isigny
1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Secondo del mare
Aragostella alla Thermidor 2.0
Tartufo Nero Pregiato
2 - 7 - 9 - 10 - 12

Transizione
Granité allo Champagne
12

Secondo della terra
Piccione in due cotture, crema di topinambur,
carciofi e tartufo bianco
1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 12

Dolce
Cioccolato bianco, yuzu, lampone e oro
1 - 6 - 7 - 8

Piatti della tradizione
Zampone artigianale e lenticchie della tradizione
9

Epilogo
Caffè o tisane
Delizie di Capodanno
1 - 3 - 6 - 7 - 8

Lato panoramico € 600 - bevande escluse
Lato lounge € 550 - bevande escluse
Abbinamento vini € 250

Gran Menù *Vegetariano* di Capodanno

Drink di benvenuto
Flûte di Champagne Pommery Brut

Benvenuto dello chef
Mini maritozzo con caprino e peperoni in agrodolce
Cannolo croccante di avocado e cipolla rossa di Tropea
Mini quiche al tartufo nero pregiato
1 - 3 - 7 - 9 - 10

Antipasto
Carciofo alla giudia con spuma di pecorino e tartufo bianco
1 - 7 - 9

Primo
Fettuccine all'uovo con crema di porro affumicata,
parmigiano e tartufo nero pregiato
1 - 3 - 7 - 9

Secondo
Cofanetto croccante con crema di patate viola e uovo d'anatra poché
Salsa béarnaise
1 - 3 - 6 -7 - 9 - 12

Transizione
Granité allo Champagne
12

Principale
Parmigiana sfogliata di melanzane croccanti, crema di
stracciatella e tartufo nero pregiato
1 - 7 - 9

Dolce
Cioccolato bianco, yuzu, lampone e oro
1 - 6 - 7 - 8

Piatti della tradizione
Zampone vegetariano artigianale e lenticchie Beluga
1 -3 - 7 - 9 - 10

Epilogo
Caffè o tisane
Delizie di Capodanno
1 - 3 - 6 - 7 - 8

Lato panoramico € 600 - bevande escluse
Lato lounge € 550 - bevande escluse
Abbinamento vini 250€

Gran Menù di Capodanno
Bambini

Drink di benvenuto
Flute di French Bloom Blanc de Blancs (analcolico)

Benvenuto dello chef
Pizzette di sfoglia al pomodoro
Zeppoline al formaggio
1 - 3 - 7

Antipasto
Mini arancini di riso ripieni di prosciutto e piselli, su crema di formaggio
1 - 7 - 9

Primo
Cilindro di pasta al forno con ragù di manzo, salsa al basilico e mozzarella
1 - 3 - 7 - 9 - 12

Secondi
Mini burger al salmone con maionese agli agrumi e chips di patate dolci
2 - 7 - 9 - 10 - 12
Oppure
Bocconcini di vitello teneri e chips di patate dolci
1 - 7 - 9

Dolce
Tortino caldo al cioccolato e gelato alla crema
1 - 3 - 6 - 7

Piccola Pasticceria
Delizie di Capodanno
1 - 3 - 6 - 7 - 8



150,00 € - bevande escluse
(Per bambini fino a 10 anni)

SOFITEL Le Petit Prince®

Lista
Allergeni

Le pietanze servite possono contenere uno o più allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo di produzione.

Si invitano i Signori, allergici a uno o più allergeni, a comunicarlo al personale in servizio.



1
Cereali con glutine



2
Crostacei e prodotti a base di crostacei



3
Uova e prodotti a base di uova



4
Pesce e prodotti a base di pesce



5
Arachidi e prodotti a base di arachidi



6
Soia e prodotti a base di soia



7
Latte e prodotti a base di latte



8
Frutta a guscio



9
Sedano e prodotti a base di sedano



10
Senape e prodotti a base di senape



11
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo



12
Anidride Solforosa e Solfiti



13
Lupini e prodotti a base di lupini



14
Molluschi e prodotti a base di molluschi

Prenotazioni

Tel. +39 06 478021 E-mail: h1312-re@sofitel.com

Dove siamo

Settimo c/o Sofitel Rome Villa Borghese
Via Lombardia 47, 00187 Roma - Italia

Condizioni di Vendita

Pagamento al momento della prenotazione

SOFITEL