Menù della Vigilia di Natale

SOFITEL

Menù della Vigilia di Natale

Drink di benvenuto
Flûte di Champagne Pommery Brut

Benvenuto dello chef
Foie gras, mele e pepe di Sarawak
Mini maritozzo con ricotta di bufala, caviale Asetra e limone candito
Ostrica Fine de Claire al naturale
1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 10 - 12 - 14

Antipasto
Spiedino di capesante al Tartufo Nero Pregiato, scamorza e zucchine romanesche
Bisque alla 'nduja
1 - 2 - 6 - 7 - 9 - 10 - 14

Primo
Fagottelli ripieni di cacciucco livornese, brodo di pesce allo zafferano e limone
1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14

Secondi
Cubetti di ricciola scottata, radicchio trevigiano e spuma agli agrumi
1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 9 - 10
Oppure
Filetto di vitello arrosto, foie gras e tartufo bianco
Cremoso di patate al latte
3 - 6 - 7 - 9 - 12

Dolce
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
Bûche de Noël al cioccolato, mandarino e nocciole
1 - 3 - 6 - 7 - 8

Epilogo
Panettone e Pandoro artigianali
Caffè e petit fours
1 - 3 - 6 - 7 - 8

€ 200 – bevande escluse
Abbinamento vini € 80

Menù *Vegetariano* della Vigilia di Natale

Drink di benvenuto
Champagne Pommery Brut accompagnato da una selezione di canapé dello Chef

Benvenuto dello chef
Crostino al Gorgonzola, noci e mostarda di frutta
Mini maritozzo con broccoli e nocciole
Cannolo croccante con ricotta affumicata e pistacchio
1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10

Antipasto
Cestino croccante con Caciocavallo Podolico, crema di pastinaca, chips di pastinaca e tartufo bianco
1 - 3 - 7 - 9

Primo
Gnocchetti di patate viola, limone e porcini arrostiti, con crema di Parmigiano
1 - 3 - 7 - 9

Secondo
Trilogia di verdure di stagione
Sformato di zucca mantovana, carciofo croccante e topinambur arrostito
Sugo d'arrosto vegetariano al tartufo nero pregiato
1 - 3 - 7 - 9

Dolce
Bûche de Noël al cioccolato, mandarino e nocciole
1 - 3 - 6 - 7 - 8

Epilogo
Panettone e pandoro artigianali
Caffè e petit fours
1 - 3 - 6 - 7 - 8

€ 200 - bevande escluse
Abbinamento vini € 80

Menù della Vigilia di Natale
Bambini

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

Benvenuto dello chef
Panzarottini ripieni di ricotta e prosciutto con salsa al basilico e mozzarella
1 - 3 - 7

Antipasto
Mini alberelli di pasta sfoglia ripieni di prosciutto e mozzarella
con salsa al pomodoro
1 - 3 - 7 - 9

Primo
Crespelle ripiene di ragù di pesce con salsa rosata
1 - 3 - 4 - 7 - 9

Secondi
Filetto di pesce bianco in crosta di patate con crema di piselli e carotine baby
1 - 4 - 9

Oppure

Scaloppina di vitello croccante con chips di patate dolci
1 - 7

Dolce
Brownie alla nocciola con gelato alla fragola
1 - 3 - 7 - 8

Epilogo
Panettone e pandoro artigianali
1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 13



95,00 € per bambino
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