

IL GIARDINO PAMPILI

Menù di San Silvestro 2011

QUESTO CAPODANNO LASCIATEVI TENTARE DAL MENU PIU' ESCLUSIVO DI ROMA
ABBANDONATE I LUOGHI COMUNI DEL PESCE IN CROSTA DI PATATE E VENITECI
A TROVARE. PURTROPPO COME SEMPRE POTREMO ACCOGLIERE SOLO 50 AMICI,
CHE VORRANNO CONDIVIDERE CON NOI UN'ESPERIENZA GASTRONOMICA,
ACCOMPAGNATA DALLE MIGLIORI ETICHETTE DI VINO ITALIANE

Accoglieremo gli ospiti con flutes di bollicine rigorosamente millesimato

Benvenuto degli chef Miraca Esmiliana e Danilo Ridoni

Tempura di ostriche fin d'eclair su spinacini cacio e pepe

Antipasto:

Scrigni di pastafillo con cappesante insaporite al timo, mozzarella di bufala e porro
Sfizio centrale di dadolata di tonno rosso al lime ed erba cipollina

Primi piatti:

Ravioli ripieni con ricotta di bufala, Salmone e aneto con salsa di noci di Sorrento e rucola
Trofiette pugliesi acqua e farina con Gamberi rossi siciliani e Tartufo nero di Norcia

Secondo piatto:

Trancio di ombrina in crosta di porcini freschi e gamberoni di terracina con salsa di limoni di amalfi e zafferano sardo
Trionfo di patate al rosmarino

Il Dessert sarà composto da un tris di:

Torta con mousse al the' della rosa del Libano e sfoglietta di mandorle ai lamponi
Biscotto di nocciola con crema di ricotta di bufala, pera flambata e cioccolato a specchio
Profiteroles con crema chantilly allo zabajone e colatura di cioccolato fondente valrhona

Vino Chardonnay selezione Elena Walch 2009 e 2010

*per chi preferisce pasteggiare con le bollicine la nostra sommelier saprà indicare
la bottiglia giusta per ogni portata.*

Rhum invecchiati, whisky introvabili in altri locali, grappe selezionatissime
saranno adeguatamente servite a richiesta

prima della mezzanotte daremo una bottiglia di champagne per ogni tavolo e poi fuori nel giardino
per il brindisi dove serviremo anche del vin brulee e delle caldarroste per augurarci tutti un super 2012!

Distillati introvabili, whisky esclusivi invecchiati fino a 30 anni, rum da ogni angolo del mondo,
oltre 40 grappe diverse faranno da degno finale di cena

Prezzo 110 euro a persona

IL GIARDINO PAMPILI

Via Leone Dehon 63 - Roma tel. 0666012717 - 06661004603-

www.ilgiardinopamphili.com