

# IL GIARDINO PAMPILI

## Menù della Vigilia di Natale 2011

LONTANI DAL SOLITO CAOS DEI LOCALI "SU STRADA" DURANTE LE FESTIVITA' NATALIZIE, SOLO 50 PERSONE POTRANNO RISERVARE IL NOSTRO RISTORANTE PER UNA SERATA RILASSANTE, COMODAMENTE SEDUTI SUI NOSTRI DIVANETTI ALL'INTERNO DI UNA VILLA CON GIARDINO

Lo staff del ristorante accoglierà gli ospiti con flutes di prosecco millesimato

**Benvenuto degli chef Miraca Esmiliana e Danilo Ridoni**

Tartare di Dentice con Julienne di ananas, sale blu di Persia, capperi, pachino ed erba cipollina

Appena tutti saranno seduti si inizierà con :

### **Antipasto:**

Gran plateau di gratinati con ostriche, cappesante, scampi, gamberoni e altre ghiottonerie

### **Primi piatti:**

Paccheri di Gragnano con tonno fresco, pachino, capperi, bottarga di muggine di Carloforte

Trofiette pugliesi con colatura di alici di Cetara, fiori di zucca, scampi siciliani

### **Secondo piatto:**

Treccia di salmone e ombrina con salsa all'arancia e mandarino

Insalatina di radicchio, mais e datterino

### **Dessert:**

Sbriciolata di millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco

Pandoro panettoni e torroni

Vino bianco Inzolia delle tenute Sallier de la Tour (Sicilia)

oppure

Pecorino delle Marche azienda Velenosi

**Euro 55,00 a persona tutto incluso anche il vino senza limite di quantità**

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

**IL GIARDINO PAMPILI**

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

[www.ilgiardinopamphili.com](http://www.ilgiardinopamphili.com)