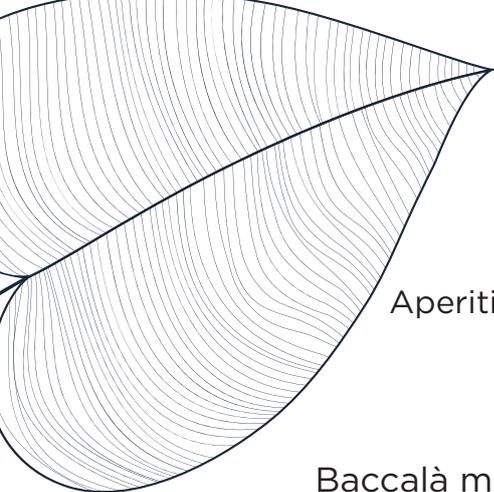




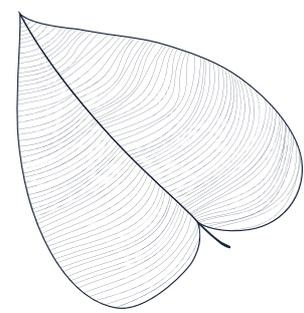
CENONE CAPODANNO

2024/25

HOTEL
VILLA PAMPHILI
ROMA



MENU



Aperitivo di benvenuto con piccoli sfizi dalla cucina
Welcome cocktail

A TAVOLA

Baccalà mantecato, crema di cavolfiore e coppa di testa
Creamed cod, cauliflower cream and typical cured meat "Coppa di Testa"

Carciofi sauté, uovo poché e perle di salmone
Sautéed artichokes, poached egg and salmon pearls

Risotto alla barbabietola e crema di erborinato
Beetroot risotto and blue cheese cream

Maltagliati in brodo di scoglio
"Maltagliati" in seafood broth

Cappone disossato e ripieno con castagne e fichi, patata morbida all'olio e spinacino
Capon stuffed with chestnuts and figs, oil soft potato and baby spinach

Soffice e croccante al mandarino e melagrana
Mandarin soft and crunchy with pomegranate

DOPO CENA

Brindisi di mezzanotte con buffet
Midnight toast with buffet

Selezione di dolci natalizi, frutta secca e fresca, lenticchie e cotechino
Selection of Christmas sweets, dried and fresh fruit, lentils and "cotechino"

PER I PIÙ PICINI

(da 0-12 anni corner buffet)

Fritti all'italiana
Italian fried food

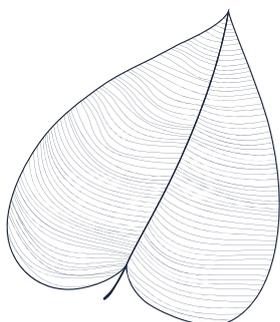
Tranci di pizza bianca e pizza margherita
Slices of white pizza and margherita pizza

Lasagna al sugo, mozzarella, parmigiano e basilico
Lasagna with tomato sauce, mozzarella, parmesan and basil

Cotolette di pollo con pane croccante ai fiocchi di mais e patatine dippers
Chicken cutlets with crispy cornflake bread and potato dippers

Frutta fresca
Fresh fruit

Torta al cioccolato
Chocolate cake



VP

