



IL PALAZZETTO

◆ PRANZO DI NATALE 2010 ◆

Christmas LUNCH 2010

December 25, 2010

Insalata tiepida di vitello al tartufo nero con ristretto di minestra natalizia  
Warm veal salad with black truffle and condensed Christmas soup

Tortellini di cappone biologico nel suo consommé  
Organic home-made capon tortelli pasta with consommé

Strozzapreti al ragù di cinghiale con cime di rapa e pecorino  
Strozzapreti pasta with wild boar ragout, turnip tops and pecorino cheese

Rollé di coniglio alle erbe con cavoletti e carciofi  
Rabbit roll with herbs, Brussel sprouts and artichokes

Tiramisù al pistacchio con croccante di pandoro e gelato ai cachi  
Pistachio tiramisù with crunchy Christmas yeast cake and persimmon ice cream

◆ CENA DI SAN SILVESTRO 2010 ◆

New Year's Eve Dinner 2010

December 25, 2010

Flute di champagne con tartine di pesce crudo e agrumi  
Champagne flute with raw fish and citrus fruit canapés

Triglia scottata al vin brulé con foie gras , panna acida e caviale  
Vin brulé-seared red mullet with foie gras, sour cream and caviar

Ravioli di granchio e melanzane in brodetto all'acqua pazza di telline  
Crab and aubergine ravioli in wedge shell broth Acqua pazza style

Tonnarelli alla genovese di scorfano in salsa di cavolfiori e tartufo  
Tonnarelli pasta with scorpion-fish ragout in cauliflower-truffle sauce

Coscia di cervo farcita alle castagne e mirto con fonduta di caprino e arachidi  
Leg of deer stuffed with chestnuts and mirtle with goat cheese and peanut fondue

Dolce sinfonia del nuovo anno  
New year's sweet symphony

Per prenotazioni si prega di contattare l'Ufficio Eventi  
Please contact the Events Department for reservations  
Tel. +39 06 699 34 711 - [events@ilpalazzettoroma.com](mailto:events@ilpalazzettoroma.com)