



HOTEL QUIRINALE  
ROMA

# Capodanno 2019

*Fantasie di mare agli agrumi*  
*Triologia di affumicati alle erbe aromatiche*  
*Mosaici di formaggi con confetture e miele*  
*Trionfo di salumi nostrani*  
*Prosciutto e melone invernale*  
*Treccia di mozzarella di bufala campana con pomodorini confit*

*Trofie con Ragù bianco e tartufo*  
*Ravioli ricotta e spinaci con pachino, rughetta e cacioricotta*  
*Maltagliati alla crema di scampi e profumo di menta*

*Roast beef con salsa verde e senape al miele*  
*Trancio di salmone in crosta di zenzero*  
*Cotechino con lenticchie*

*Verdure grigliate e gratinate*  
*Patate arrosto al rosmarino*  
*Crudità al pinzimonio e salsa yogurt*

*Gran tagliata di frutta*  
*Dolci Natalizi a Buffet*

*€ 58.00 bevande non incluse*



HOTEL QUIRINALE  
ROMA

# *New Year's Eve*

*Seafood salad with citrus  
Smoked tuna, swordfish and salmon with aromatic herbs  
Selection of Italian cheese with jam and honey  
Cured pork meats  
Parma ham and winter melon  
Buffalo mozzarella with tomato confit*

*"Trofie" pasta with white ragout and truffle  
Spinach and ricotta ravioli with cherry tomatoes,  
arucola and "cacioricotta" cheese  
"Maltagliati" pasta with scampi and mint sauce*

*Roast beef with green sauce and honey mustard  
Salmon fillet in a ginger crust  
"Cotechino" and lentils*

*Grilled and "au gratin" vegetables  
Rosemary roast potatoes  
Vegetable crudites and yogurt sauce*

*Sliced fruits  
Christmas treats*

*€ 58.00 drinks not included*



HOTEL QUIRINALE  
ROMA

# Capodanno

menu à la carte

<i>Burratina di Bufala con cipolla rossa di Tropea in agrodolce e germogli di ravanello</i>	€ 13.00
<i>Insalata di crostacei alla catalana</i>	€ 14.50
<i>Carpaccio di pesce spada affumicato con pompelmo rosa e zucchine marinate</i>	€ 15.00
<i>Tartare di manzo con capperi in fiore e zabaione all'aceto balsamico</i>	€ 14.80
<i>Millefoglie di vitello con cialda al pecorino di fossa e melanzane confit</i>	€ 14.50
<i>Vellutata di fagioli cannellini con frutti di mare</i>	€ 12.00
<i>Lasagnetta di salmone, scamorza e spinaci croccanti</i>	€ 14.50
<i>Tagliolini ai carciofi e guanciale Amatriciano</i>	€ 14.00
<i>Tortelli di cernia al profumo di timo con salsa all'astice</i>	€ 16.00
<i>Risotto al profumo di sottobosco e battuto di manzo</i>	€ 15.00
<i>Ravioli di bufala con pomodorini confit</i>	€ 13.50
<i>Filetto di rombo su roast di patate e zucchine e salsa al marsala</i>	€ 23.00
<i>Scaloppa di spigola in crosta di zenzero con verdure marinate alla menta</i>	€ 21.00
<i>Filetto di manzo al Barolo chips di zucca e flan di funghi</i>	€ 22.00
<i>Carre' di agnello in crosta di lime con verdure grigliate</i>	€ 21.00
<i>Grigliata mista di pesce</i>	€ 22.50
<i>Grigliata mista di carne</i>	€ 21.50



HOTEL QUIRINALE  
ROMA

# *New Year's eve*

## *menù à la carte*

<i>Buffalo "Burrata" with sweet &amp; sour Tropea red onion and radish sprouts</i>	<i>€ 13.00</i>
<i>Catalan Shellfish salad</i>	<i>€ 14.50</i>
<i>Smoked swordfish carpaccio with pink grapefruit and marinated courgettes</i>	<i>€ 15.00</i>
<i>Beef tartare with capers and balsamic vinegar sauce</i>	<i>€ 14.80</i>
<i>Veal "millefeuille" with pecorino cheese and aubergine confit</i>	<i>€ 14.50</i>
<i>White bean cream with seafood</i>	<i>€ 12.00</i>
<i>Salmon, smoked mozzarella and Spinach lasagna</i>	<i>€ 14.50</i>
<i>Tagliolini pasta with artichokes and "Amatrice" bacon</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Grouper ravioli with lobster and thyme sauce</i>	<i>€ 16.00</i>
<i>Mushroom risotto with minced beef sauce</i>	<i>€ 15.00</i>
<i>Buffalo cheese ravioli with tomato confit</i>	<i>€ 13.50</i>
<i>Turbot fillet with potato rosti and "Marsala" wine sauce</i>	<i>€ 23.00</i>
<i>Seabass escalope in ginger crust with mint marinated vegetables</i>	<i>€ 21.00</i>
<i>Beef fillet with "Barolo" wine sauce with pumpkin chips and mushroom pie</i>	<i>€ 22.00</i>
<i>Loin of lamb in a lime crust with grilled vegetables</i>	<i>€ 21.00</i>
<i>Mixed fish grill</i>	<i>€ 22.50</i>
<i>Mixed meat grill</i>	<i>€ 21.50</i>