



New Year's Eve Menu

Cenone 31.12.19



Amouse Bouche

ASSOLUTO DI TROTA

Trota affumicata, uova e Bottarga accompagnato da un calice di Prosecco
Smoked Trout with its own eggs and Bottarga accompanied with a glass of Prosecco



Antipasto - Starters

Calamaro Ripieno, Patate Viola e Timo Limone

Stuffed Squid served with Purple Potatoes and Lemon Thyme



Primo – First Course

Gnocchetti di Rapa Rossa con Rana Pescatrice, Asparagi, Crumble alle olive Taggiasche

Beetroot and potatoes Dumplings with Monkfish, Asparagus and Olives from Taggia



Secondo – Second Course

Involentino di Spada Farcito con Melanzane e Mentuccia su Babaghanoush e Pomodorini Secchi

Swordfish roll filled with Eggplants and Pennyroyal served on Babaganoush and Dry Tomatoes



Pre Dessert

Semifreddo al Sedano, Rabarbaro e Terra al Cioccolato

Celery parfait, sweet&sour Rhubarb with dried Chocolate crumble



Dessert

Mousse al Mango con Sablèe alla Vaniglia, Meringa, Croccante al Caffè e More
Mango Mousse on a Vanilla Sablèe, Meringue with Coffee Crunch and Blackberries



Come da tradizione.. As the Italian Tradition..

Centro Tavola con Panettone, Pandoro, Torrone e frutta secca

Cotechino e Lenticchie dopo la mezzanotte

Mix of italian traditional Christmas dessert:

Panettone, pandoro, nougat and nuts

After midnight the Italian boiled salami served with lentils

Acqua Minerale / Mineral water : Panna e San Pellegrino

Vino / Wine: Pinot Grigio DOC az. Agr. San Simone

Brindisi di mezzanotte/ Midnight Toast

Franciacorta Brut Primus Cuvèe, D.O.C.G. Az.Agricola Franca Contea



120 EURO p.p.

FH55 Grand Hotel Palatino

Via Cavour 213/m – 00184 Roma

Tel. +39 06 4814927 Email: info@hotelpalatino.com