VIGILIA DI NATALE

GRAND HOTEL PLAZA
ROMA

CENA DI GALA MEDITERRANEA

Welcome Drink & Appetizer

Rocher di orata e melanzane con maionese alla barbabietola

ANTIPASTO

Trilogia di mare: Tataki di tonno rosso con salsa ponzu e caviale di basilico,
Polpo scottato alla brace con vellutata di patate, limoni di Amalfi e zenzero,
,Salmone affumicato su insalatina di agrumi

PRIMO PIATTO

Bauletti con pesce spada e lime in salsa ai tre pomodori, agrumi e cuore di burrata

SECONDO PIATTO DI MARE

Darna di ombrina alla mediterranea con olive di Gaeta e fiori di cappero di Pantelleria

SECONDO PIATTO DI TERRA

Stracotto con crema di zucca e fungo pioppino

Desserts

Bavarese all'arancia con crumble di torroncino e frutta secca
Panettone e pandoro artigianale con crema home made

Cantina – Selezione Grand Hotel Plaza Roma

BOLLICINE

Franciacorta Brut – Muratori Winery (Lombardy)

VINI BIANCHI

Chardonnay – Ca' del Borgo Winery (Friuli)

VINI ROSSI

Cabernet Sauvignon – Villa Gianna Winery (Lazio)

Euro 180 per persona, Iva inclusa