

# 2018

## HAPPY NEW YEAR

Degustazione canapes e amuse bouche creative  
Capesante caramellate con crema di carciofi e menta  
*Foss Marai Prosecco Extra Dry*

Tortelli di salmone selvaggio e melograno con  
salsa di radicchio tardivo, pepe rosso e gocce di fonduta di scamorza

Risotto con barbabietola ed  
astice marinato allo zenzero e martini secco

Trancio di pesce spada con salsa delle isole del tirreno e  
ratatouille di ortaggi croccanti  
*Carpineto Vermentino Valcolomba DOC*

Diplomatico allo zabaione  
Panna cotta alla strega e mandorla  
Cheesecake di cioccolato guanaja e cognac con nocciole di Giffoni  
*Torre Quarto Passito Moscato Trani IGP*

*...E nel nuovo anno.....*

Cotechino artigianale del norcino emiliano e  
lenticchie verdi di Altamura  
*Champagne Hostomme Tradition Cuvee Brut*

Quotazione € 130.00 p.p.

INFO E PRENOTAZIONI:



# Grand Hotel del Gianicolo

Viale delle Mura Gianicolensi, 106 - Roma

T. +39.06.58333405 - email: [event@grandhotelgianicolo.it](mailto:event@grandhotelgianicolo.it)