



Christmas Taste Experience

Sapori d'autore con vista sulla grande bellezza di Roma.

Menù

CASINA
VALADIER



Vivi un momento da sogno a Casina Valadier nel periodo più magico dell'anno.

Drink di benvenuto servito in Sala Romana:

Flûte di benvenuto con Prosecco di Valdobbiadene oppure cocktail analcolico

Baccalà mantecato su tartina di polenta

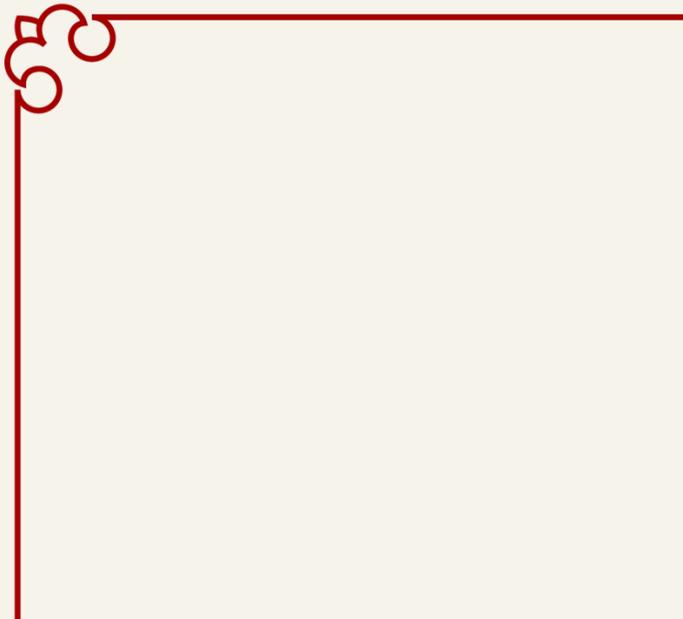
Millefoglie di culatello di Zibello con marmellata di fichi e aceto tradizionale di Modena

Crème brûlée di parmigiano con biscotto salato

Gambero fritto con capellini d'angelo con zabaione all'aceto di mele

Crostino con Lardo di Colonnata e miele d'acacia

Polpetta di melanzana con salsa allo zenzero



Proposta menu per la tua cena a base di pesce.

Cena servita al Piano Executive (proposta menu di pesce):

Carpaccio di orata scottato con zenzero ed emulsione ai frutti rossi

Calamarata con salsa di scampi del mediterraneo, lime e asparagina di mare

Fagottino di spigola ripieno con crema di calamari e salsa agli agrumi e nido di cicoria

Strudel di mele al Calvados con salsa alla vaniglia

Vini inclusi selezione Casina Valadier

Proposta menu per la tua cena a base di carne.

Cena servita al Piano Executive (proposta menu di carne):

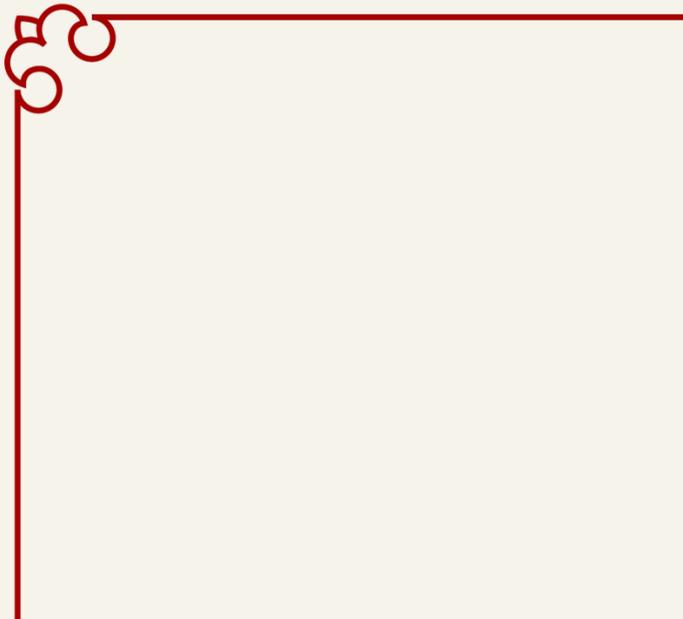
Flan di asparagi, chips di anatra affumicata e aceto balsamico

Calamarata al ragù di funghi di bosco spadellati al rosmarino con pancetta croccante e tartufo

Faraona farcita con castagne e patate accompagnata da salsa demi-glace all'amaretto e soufflé di zucca

Tortino di zuppa inglese

Vini inclusi selezione Casina Valadier



Proposta menu per la tua cena vegetariana.

Cena servita al Piano Executive (proposta menu vegetariano):

Cestino di pasta sfoglia con verdure saltate e uovo di quaglia

Calamarata al ragù di funghi di bosco spadellati al rosmarino con tartufo

Terrina di verdure in gelatina di peperoni su olio al basilico e capelli d'angelo di melanzane con nido di cicoria

Tortino di zuppa inglese

Vini inclusi selezione Casina Valadier

Per concludere nel più dolce dei modi.

Buffet di dolci e amari serviti al bancone del bar Executive o presso la Sala Romana:

Torroncini

Ricciarelli

Panpepato

Biscottini gingerbread

Mustaccioli

Stelle di panettone farcite con crema di zabaione

Trancetti di pandoro con accompagnamento di salsa:
pistacchio, cioccolato o crema allo Zibibbo

Elisir Gambrinus

Baileys al caramello

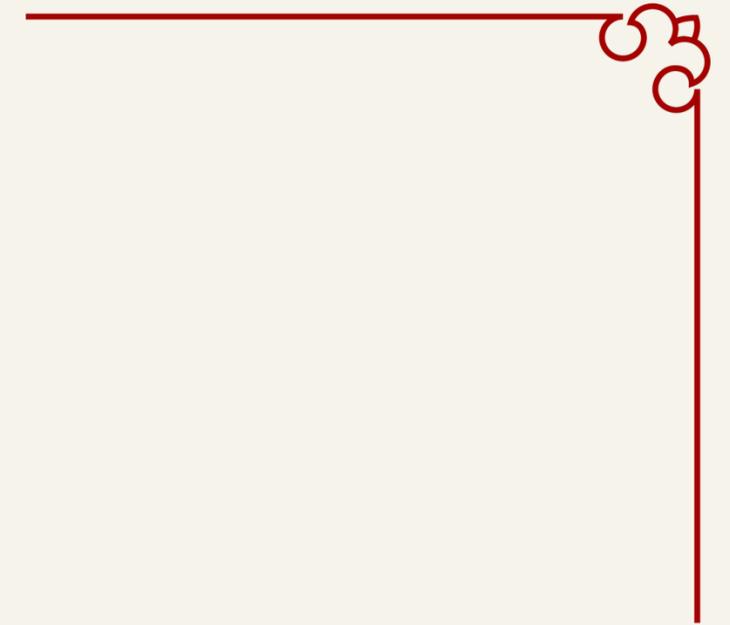
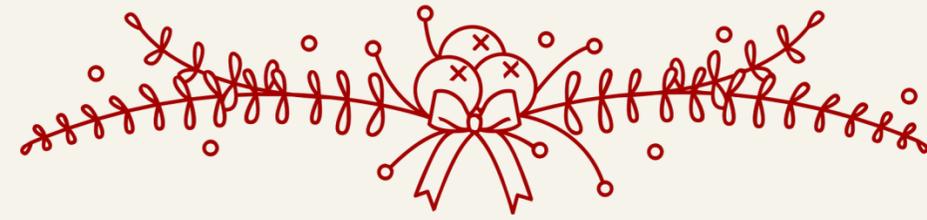
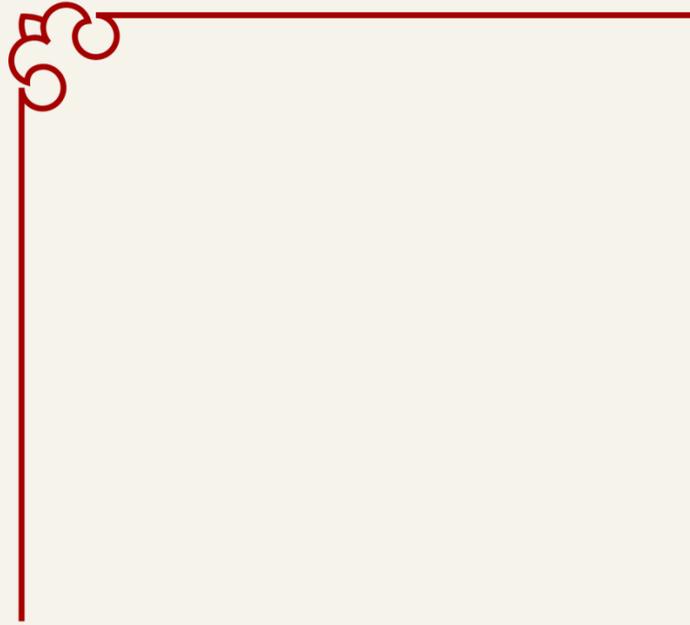
Limoncello

Amaro Montenegro, Amaro del Capo

Rum (secondo disponibilità)

Grappa Barricata (secondo disponibilità)

Bicchierini di cioccolato



V C A S I N A
V A L A D I E R

