



# *Vigilia di Natale - Christmas Eve 2010*

**Aperitivo Les Etoiles**

*Les Etoiles aperitif*

**Baccalà mantecato con crostini di polenta**

*Salt cod spread with polenta croutons*

**Crespelle con radicchio di Treviso,  
ricotta e formaggio Imbriaco in salsa di cardi**

*Crespelle with trevisan chicory,  
ricotta and Imbriaco cheese in cardoon sauce*

**Anguilla stufata con pinoli e uvetta e purè di castagne**

*Stewed eel with pine nuts, raisins and chestnut puree*

**“Gran fritto” in carta oro**

*“Mixed fries” in golden paper*

**Coppa al mandarino**

*Tangerine cup*

**Vino bianco *White Wine*: Chardonnay “Farnito” di Carpineto**

**Spumante *Sparkling wine*: Cartizze di Valdobbiadene Foss Marai**

120,00 p.p.



*Les Etoiles*  
*Roma*

*R o o f G a r d e n R e s t a u r a n t*

# Natale - Christmas 2010



## ANTIPASTI HORS D ' ŒUVRE

Culatello di Zibello con perle di melone marinate <i>Culatello ham from Zibello with marinated pearls of melon</i>	€ 25
Petto d'oca affumicato con insalata di agrumi <i>Smoked goose breast with citrus fruit salad</i>	€ 20
Bresaola della Vatellina con carciofi <i>Bresaola dry-salted beef of Vatellina with artichokes</i>	€ 20
Fantasie del Norcino <i>Norcino fantasy</i>	€ 20
Antipasto alla romana <i>Roman hors d'oeuvre</i>	€ 20

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Pasticcio con capriolo al Chianti <i>Venison pie with Chianti wine</i>	€ 22
Calascioni alla Boccafina <i>Calascioni à la Boccafina</i>	€ 22
Ravioli con cocuzelle romane e fiori di zucca <i>Ravioli with roman courgettes with courgette flowers</i>	€ 20
Mammole ripiene di ricotta con fonduta di pecorino romano <i>Mammole filled with ricotta cheese and roman ewe's cheese fondue</i>	€ 20
Taglierine al tartufo bianco <i>Taglierine pasta with white truffle</i>	€ 50

## SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Medaglione di manzo al paté di foie gras tartufato <i>Beef medallions with truffled foie gras paté</i>	€ 40
Tacchino al melograno con castagne <i>Turkey with pomegranate and chestnuts</i>	€ 32
Cappone bollito con insalata di fagioli e mostarda <i>Boiled capon with beans salad and mustard</i>	€ 30
Cosciotto di agnello al dragoncello <i>Leg of lamb with tarragon</i>	€ 32
Scaloppina di vitella al limone <i>Veal escalope with lemon</i>	€ 30

Dolci Natalizi Christmas desserts	€ 14
-----------------------------------	------

  
*Les Etoiles*  
Roma

R o o f G a r d e n R e s t a u r a n t



## *San Silvestro 2010 - New Year's Eve 2010*

*“Aperitivo degli Angeli”  
“Aperitivo degli Angeli”*

*Insalata di granchio reale con mousse di mango  
King crab salad with mango mousse*

*Risotto Montecarlo con tartufo di Alba  
Montecarlo risotto with truffles from Alba*

*Blini ai carciofi  
Artichokes blinis*

*Scaloppa di spigola ai fiori di zucca e pistilli di zafferano  
Sea bass steak with courgette flowers and saffron pistils*

*Sorbetto al pompelmo rosa  
Pink grapefruit sorbet*

*Beccaccia alla Périgord  
Woodcock in Périgord style*

*Crema bavarese alla rosa e cioccolato bianco  
Rose bavarian cream with white chocolate*

*dopo le ore 24:00 Zamponone con lenticchie  
after 24:00 Stuffed pig's trotter with lentils*

Vino bianco *White wine*: Pinot Grigio Sanct Valentin

Vino rosso *Red wine*: Mater Matuta di Casale del Giglio

Champagne *Champagne*: Louis Roederer

330,00 p.p.

  
*Les Etoiles*  
*Roma*

*R o o f   G a r d e n   R e s t a u r a n t*