



**RESIDENZA DI RIPETTA**  
ROMA

# **EVENTI AZIENDALI NATALE 2019**

**BRUNCH - PRANZI - APERITIVI - CENE**





RESIDENZA DI RIPETTA  
ROMA



# GLI EVENTI DI NATALE IDEATI E FIRMATI

*Rodolfo Chieronì*

Executive Chef

# TEA TIME

## FINGER SANDWICH

(PERE E FORMAGGIO, INSALATA DI UOVA,  
SALMONE AFFUMICATO E ANETO,  
CETRIOLO E FORMAGGIO MORBIDO)

\*

SCOONES CON COMPOSTA  
DI FRAGOLE E PANNA MONTATA

\*

TORTA DI MELE

SACHER

CROSTATE

COOKIES AI CEREALI

EURO 16,00

IVA E BEVANDE ESCLUSE

# BRUNCH

**UOVA STRAPAZZATE, BACON SALSICCE, PROSCIUTTO ALLA GRIGLIA**

**UOVA BENEDECTINE, SFOGLIATA AGLI SPINACI, QUICHE LORRAINE**

**TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI TIPICI CON COMPOSTE DI FRUTTA E FOCACCE**

**SALMONE MARINATO AL SALE ED ERBE CON MISTICANZA**

**TRECCIA DI BUFALA CON INSALATA DI VERDURE AL BASILICO**

**PARMIGIANA DI ZUCCHINE E PROVOLA**

**CATALANA DI BACCALA'**

**FRITTURA TIPICA NATALIZIA ROMANA**

**INSALATA DI FARRO CON GALLETTO ARROSTITO MELOGRANO E FRUTTA SECCA**

**MANZO MARINATO CON VALERIANA E INSALATA DI AGRUMI**

**TORTINO DI PATATE GAMBERETTI ZUCCHINE E CIPOLLOTTI**

**VERDURE GRATINATE E AL VAPORE**

**CORNER SALADE**

\*

**CAPPELLETTI DI MANZO IN BRODO**

**TIMBALLO DI CRESPELLE CON**

**POLPETTINE DI AGNELLO SCAMORZA E CARCIOFI**

**PACCHERI FRESCHI CON ALICI POMODORINI E PECORINO**

**ORZOTTO CON ZUCCA ROSMARINO E NOCI**

\*

**GRAN BOLLITO MISTO CON SALSE**

**MOSTARDA DI FRUTTA E GIARDINIERA DI VERDURE**

**TACCHINELLA FARCITA CON CASTAGNE E TARTUFO NERO DI NORCIA**

**CIPOLLINE IN AGRODOLCE E CHIODINI SALTATI**

**SPIGOLA "DI PESCA" COTTA IN CROSTA DI SALE CON VERDURE**

**AL VAPORE**

\*

**BUFFET DI PASTICCERIA**

**DOLCI TIPICI NATALIZI**

**TAGLIATA DI FRUTTA**

**PANETTONE E PANDORO CON SALSE**

**EURO 40,00**

**IVA E BEVANDE ESCLUSE**

# COCKTAIL TIME

## MENU 1

GIRELLE DI SFOGLIA ALLE VERDURE  
FRITTURA TIPICA ROMANA  
FOCACCINE FARCITE  
INSALATA DI CAPPONE E FRUTTA SECCA  
ASSORTIMENTO DI BRUSCHETTINE  
PANZEROTTI  
CALAMARATA CON SFILACCI  
DI MANZO E PESTO DI TIMO

EURO 27,00

## MENU 2

SFOGLIE CON SPINACI E GRANA  
QUICHE DI CARCIOFI  
PASTICCIO DI PATATE E MANZO  
FRITTURA IN PASTELLA DI CECI E PAPRIKA  
POLIPETTI AFFOGATI  
RAVIOLINI GRATINATI AL TARTUFO  
PENNETTE CON PESTO DI AGRUMI E MANDORLE  
COSCIA DI TACCHINO CON SALSICCIA E CASTAGNE  
BUFFET DI DOLCI TIPICI NATALIZI

EURO 35,00

## MENU 3

PARMIGIANA DI ZUCCHINE E PROVOLA  
TARTARE DI SALMONE COUS-COUS CON FRUTTI DI MARE  
PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA  
PASSATA DI CANNELLINI SALVIA E PANCETTA  
VERDURE GRIGLIATE E BUFALA  
GAMBERETTI E LENTICCHIE  
RISO PILAF CON STRACCETTI DI POLLO AL CURRY  
CAESAR SALAD DI POLLO  
ORECCHIETTE GAMBERI PACHINO E PESTO  
RISOTTO CARCIOFI PECORINO E MENTUCCIA  
ASSORTIMENTO DI FINGER DESSERT

EURO 38,00

IVA E BEVANDE ESCLUSE

# **BUFFET PRANZO & CENA**

## **PRANZO**

**LOMBETTO DI MAIALINO CON VERDURE ALL'ACETO BALSAMICO**

**CARPACCIO DI SALMONE, RUCOLA E ZENZERO**

**CALAMARATA CON CERNIA BROCCOLETTI E VONGOLE**

**PENNETTE PACHINO BASILICO E BURRATA**

**INSALATA DI GROVIERA CON POMODORINI**

**VALERIANA E NOCCIOLE TOSTATE**

**INSALATA NIZZARDA**

**EURO 34,00**

## **CENA**

**CARPACCIO DI SALMONE CON MISTICANZA ROMANA E ANETO**

**INSALATA DI POLPO "ALLA PLANCHA"**

**CON CANNELLINI, SEDANO E OLIVE PANZANELLA CON POLLO GRIGLIATO**

**VERDURE SPEZIATE**

**TOMINO ALLA GRIGLIA E CECI**

**INSALATA DI ORZO CON VERDURINE,**

**CURCUMA E BRANZINO CROCCANTE**

**PARMIGIANA DI ZUCCHINE E PROVOLA**

**LOMBETTO DI MAIALINO CON INSALATA DI FINOCCHI, AGRUMI E OLIVE**

**RAVIOLI RICOTTA ED ERBE CON RAGOUT DI CROSTACEI**

**RISOTTO AI PORCINI, PESTO DI ERBE E MANDORLE CROCCANTI**

**RIGATONI CON STRACCETTI DI MANZO E CACIOCAVALLO**

**BUFFET DI DOLCI NATALIZI**

**TAGLIATA DI FRUTTA SU GHIACCIO**

**EURO 46,00**

# PRANZO SERVITO

## MENU 1

**MALTAGLIATI CON RAGOUT BIANCO E ZAFFERANO**

\*\*\*

**GALLETTO FARCITO CON CIME DI RAPA E  
CACIOCAVALLO SIILANO**

\*\*\*

**CREME BRULEE CON FRUTTI DI BOSCO**

**EURO 38,00**

## MENU 2

**PACCHERI CON ROMBO, PACHINO E OLIVE**

\*\*\*

**BRANZINO IN CROSTA DI ZUCCHINE E TIMO**

\*\*\*

**SEMIFREDDO ALLA GIANDUIA  
CON FRAGOLE E MENTA**

**EURO 43,00**

# CENA SERVITA

## MENU 1

**MANZO MARINATO CON VALERIANA E POMPELMO**

\*\*\*

**RISOTTO CON VIGNAIOLA DI CARCIOFI**

\*\*\*\*

**CARRÈ DI VITELLA IN CROSTA DI ERBE**

\*\*\*

**PARFAIT AL PISTACCHIO**

**CON RAGOUT DI FRAGOLE E SALSA MENTA**

**EURO 48,00**

## MENU 2

**SFORMATINO TIEPIDO DI CARCIOFI E  
MENTUCCIA SU FONDUTA DI PECORINO**

\*\*\*

**MEZZE MANICHE FRESCHE CON  
GUANCIALETTA CROCCANTE,  
PACHINO E SCAGLIE DI FORMAGGIO DI GROTTA**

\*\*\*

**VARIAZIONE DI AGNELLO  
(COSTOLETTA GRIGLIATA, COSCIA ARROSTO, SPALLA CONFIT)**

\*\*\*

**BACCALA' IN AGRODOLCE CON UVETTA E PINOLI**

\*\*\*

**SEMIFREDDO DI RICOTTA CON VISCIOLE E  
CRUMBLE AL CIOCCOLATO**

**EURO 54,00**

IVA E BEVANDE ESCLUSE



# **MENÙ VEGETARIANO**

**VELLUTATA DI ZUCCA SEMI TOSTATI E  
GRISSINI AL SESAMO**

\*\*\*

**MALTAGLIATI AL PESTO DI RADICCHIO  
CON MELA VERDE E NOCCIOLE**

\*\*\*

**CROCCHETTE DI CECI ALLA PIASTRA  
CON VERDURE CARAMELLATE**

\*\*\*

**MOUSSE AL CIOCCOLATO**

**EURO 35,00**