



CASINA
VALADIER

Buone Feste Season Greetings



Trascorrete con Casina Valadier le Festività Natalizie gustando le delizie culinarie ideate dal nostro Chef Massimo d'Innocenti immersi nella vista mozzafiato che vi regalerà lo spettacolo più bello di Roma.

Il 24 dicembre a partire dalle ore 13:00 Babbo Natale ed i suoi folletti, le fate truccatrici ed i canti natalizi renderanno unici i vostri momenti presso il Caffè del Pincio con dolcezze e sfizi a tema.

Enjoy the Christmas Festivities tasting the culinary delights created by our Chef Massimo d'Innocenti, surrounded by the stunning view that will give you the most beautiful spectacle in Rome.

On December 24th, starting from 1:00 pm. Santa Claus and his elves, fairy make up artist and Christmas songs will make your moments unique at Caffè del Pincio with themed sweets and delights.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Solo su prenotazione con pagamento anticipato
(via carta di credito, bonifico o contanti)

PAYMENT METHODS

Pre-payment only (by credit card, cash or bank transfer)

In caso di allergie alimentari o richieste di menu vegetariano,

*prego contattare il numero indicato
Please contact us In case of any food allergies
or vegetarian menu requests*

Villa Borghese

Piazza Bucarest • 00187 Roma • Italia
www.casinavaladier.it

PER INFO E PRENOTAZIONI
FOR INFO AND RESERVATIONS
Tel. +39 06 69922090 • info@casinavaladier.it



**CENA VIGILIA NATALE 2017
CHRISTMAS EVE DINNER 2017**



Capesanta scottata, caviale "Tradition" e cavolfiore
Sautéed scallops, "Tradition" caviar and cauliflower

Gran fritto della tradizione
(baccalà croccante, carciofi dorati, alici panate, anelli di mela)
*Traditional mixture of fried
(crunchy cod, artichokes, breaded anchovies, apple rings)*

Ravioli di broccoli in brodo di arzilla
Broccoli ravioli in a skate broth

Tagliolini, profumo di agrumi, crudo e cotto di scampi
Tagliolini flavoured with citrus, raw and cooked scampi

Trancio di salmone scozzese, melograno e patate viola
Scottish salmon slice, pomegranate and purple potatoes

Tortino al cioccolato "guanaja", salsa vaniglia,
gelato al panettone
*"Guanaja" hot chocolate pie, vanilla sauce,
panettone ice cream*

Piccole dolcezze natalizie (torrone, pandoro e panettone)
Christmas delights (torrone, pandoro and panettone)



PROGRAMMA

20:00 Benvenuto con coro natalizio
20:30 Inizio Dinner

PROGRAM

8:00 pm Welcome with Live Christmas Songs
8:30 pm Christmas' Eve Dinner

€120 p.p.
vini nostra selezione inclusi /
wines our selection included



**PRANZO E CENA DI NATALE 2017
CHRISTMAS LUNCH AND DINNER**

Polpettina di bollito, cavolo nero e castelmagno
Beef meatball, black cabbage and castelmagno cheese

Sformato di topinambur, millefoglie di pane e ciauscolo,
crema di carciofo alla romana
*Jerusalem artichoke flan, bread and salami millefeuille,
artichoke cream Roman style*

Tortellini di cappone in brodo di manzo
Capon tortellini in a beef broth

Tagliolini con castagne tostate, parmigiano vacche
rosse e polvere di porcini
*Tagliolini pasta with toasted chestnuts, "vacche rosse"
Parmesan
cheese and porcini mushrooms powder*

Costolette di agnello dorate alle erbe con insalata
di puntarelle
Lamb chops with herbs and chicory heart salad

Crostata ricotta e visciole, gelato alle arance caramellate
*Ricotta cheese and sour cherry tart, caramelized
orange ice cream*

Piccole dolcezze natalizie (torrone, pandoro e panettone)
Christmas delights (torrone, pandoro, panettone)

€85 p.p.
vini nostra selezione inclusi /
wines our selection included



NEW YEAR'S EVE 2017 - 2018



Storione in tartare con panzanella ai lamponi e anice stellato
Sturgeon tartare, "panzanella" with raspberry and star anise

Astice al vapore e perle di caviale "tradition"
con insalata di puntarelle e melograno
*Steamed lobster and "Tradition" caviar pearls
with chicory heart salad and pomegranate*

Capesante in carpaccio con crema di topinambur,
crudo di gamberi rossi di Sicilia e pane croccante
al lardo di patanegra
*Scallops carpaccio with Jerusalem artichoke cream, raw red prawns
from Sicily and crunchy bread with patanegra lard*

Bottoncini al parmigiano "vacche rosse", ascè di Fassona
piemontese, nocciole delle Langhe e tartufo
*Parmesan cheese "Vacche Rosse" bottoncini,
Fassona beef ascè, hazelnuts and truffle*

Filetto di manzo "shorthorn" glassato al barolo con scaloppa
di fegato grasso e carciofo alla roman-giudea
*"Shorthorn" beef fillet glazed with barolo wine, foie gras
escalope and artichoke Roman-Jewish style*

Cupola cremosa al cioccolato "manjari", cuore al rum
"Zacapa 23 anni", salsa vaniglia "bourbon"
*Chocolate "manjari" dome with "Zacapa 23y" rum heart,
bourbon vanilla sauce*

Piccole dolcezze di fine anno
(zeste di arancia al cioccolato, dolci natalizi)
*New year's Eve delights
(candied orange with chocolate, Christmas sweets)*

A mezzanotte cotechino con lenticchie di Castelluccio
At midnight "cotechino" pork sausage with lentils

€350 p.p.
vini nostra selezione inclusi / wines our selection included

PROGRAMMA DI CAPODANNO

20:00 Aperitivo di benvenuto - 20:30 Gala Dinner
00:00 Brindisi di mezzanotte - Intrattenimento musicale

NEW YEAR'S EVE PROGRAM

8:00 pm Welcome Aperitif - 8:30 pm Gala Dinner
00:00 Midnight Toast - Musical entertainment