



SHARIVARI



31.12.2022



2023

NEW YEAR'S
EVE

Gala Dinner

MENÙ PESCE

AMUSE BOUCHE

BRIOCHE ARTIGIANALE CON MOUSSE DI CALAMARI
E OLIVA TAGGIASCA LIGURE

ARTISANAL BRIOCHE BUN SERVED WITH CALAMARI SQUID AND
TAGGIASCA OLIVE MOUSSE

ENTRÉE

CIALDA DI MAIS, POLPO IN GUAZZETTO DI MARE E SENSAZIONI PICCANTI
OCTOPUS BUOILLEBASS SERVED WITH CORN CHIPS AND SPICY HOT THRILLS

TARTARE DI TONNO ROSSO CON TAPIOCA CROCCANTE E KIWI,
CAVIALE DI MELOGRANO E GERMOGLI DI SHISO

RED TUNA TARTARE SERVED ON A CRUNCHY TAPIOCA SHEET,
KIWI FRUIT, POMEGRANATE CAVIAR AND SHISO SPROUTS

PRIMO/FIRST COURSE

RAVIOLO ARTIGIANALE RICOTTA E BERGAMOTTO, CLOROFILLE
AROMATICHE, CONCENTRATO DI RICCIOLA, LIMONE DI SORRENTO CANDITO
CON GERMOGLI DI SENAPE

ARTISAN RAVIOLI WITH RICOTTA AND BERGAMOT, CHLOROPHYLLS HERBS,
AMBERJACK CONCENTRATE, CANDIED SORRENTO LEMON
WITH MUSTARD SPROUTS

SECONDO/MAIN COURSE

CERNIA ROSSA PESCATO CON SPECCHIO DI PISELLI
E PUNTARELLE AL PISTACCIO CON CAPPERO DI PANTELLERIA
E PANE AI PROFUMI DI PROVENZA

AUGHT RED GROUPER ON A GREEN BEANS MIRROR, TIPYCAL ROMAN
CHICORY SPROUTS "PUNTARELLE", PANTELLERIA CAPERS AND
PROVENÇAL HERBS FLAVORED BREAD CRUST

DESSERT

PROFITTEROLL ARTIGIANALE CLASSICO,
CON I MARRONI DI GIOCONDA E PANNA FRESCA
ARTISANAL "CLASSIC" PROFITEROLE, WITH GRAND MOTHER
GIOCONDAS CHESTNUTS AND AND FRESH PANNA

MENÙ CARNE

AMUSE BOUCHE

ROCHER DI MANZO CON FONDUTA DI PECORINO
DI PIENZA E PROFUMO DI TARTUFO

BEEF ROCHER WITH PIENZA PECORINO FONDUE AND TROUFFLE CENT

ENTRÉE

TARTARE DI FASSONA CONDITA CON BITTER AROMATICO, OLIO EVO E
SALE MALDON CON NOCCIOLA SABBIAIA

FASSONA BEEF TARTARE WITH AROMATIC BITTER, EXTRA VIRGIN OLIVE
OIL, MALDON SALT AND SABLE HAZEL NUT

PRIMO/FIRST COURSE

RAVIOLO ARTIGIANALE DI BURRATA CON RAGOUT DI
MAIALINO VITERBESE GINEPRO E PECORINO ROMANO

ARTISANAL BURRATA RAVIOLO WITH "VITERBESE" AND JUNIPER BERRY
PIGLET RAGOUT DUSTED WITH PECORINO ROMANO CHEESE

SECONDO/MAIN COURSE

BRASATO DI MANZO AL BAROLO CON INSALATINA AROMATICA DI
FINOCCHI AL TIMO E SPECCHIO AROMATICO
BAROLO BRAISED BEEF WITH FENNEL, THYME
AND PROVENÇAL HERBS MIRROR

DESSERT

PROFITTEROLL ARTIGIANALE CLASSICO,
CON I MARRONI DI GIOCONDA E PANNA FRESCA
ARTISANAL "CLASSIC" PROFITEROLE, WITH GRAND MOTHER
GIOCONDAS CHESTNUTS AND FRESH PANNA

180 €

A PERSONA /PER PERSON

VINI bianchi e rossi

BIANCHI: Pinot Grigio, Jermann, Venezia Giulia Igt,
Gewürztraminer S t. Michael Eppan, Alto Adige Doc

ROSSI: Chianti Barbuta Riserva, Montespertoli Docg,
Cabernet Sauvignon Casale Del Griglio, Lazio Igt
1 BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE

Vip Dinner

MENÙ PESCE

AMUSE BOUCHE

CATALANA DI GAMBERO ROSSO MY MARTINI, BOCCONCINI DI PANE CROCCANTE DI FARINE GREZZE CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO E DATTERINO DEL PIENNOLO
RED SHRIMP MY MARTINI CATALANA SALAD, RAW FLOUR CRUNCHY BREAD BITES SERVED WITH RED SHRIMP AND "DATTERINO DEL PIENNOLO" TOMATOES

ENTRÉE

CAPASANTA AL PROFUMO DI LAVANDA, ZEST DI LIME, ROSMARINO E CROCCANTE DI PARMIGIANO 36 MESI VACCHE ROSSE
LAVANDER CENTED SCALLOP, LIME ZEST, ROSEMARY AND "VACCHE ROSSE" 36 MONTHS AGED PARMESAN CHEESE TUILLE

PRIMO/FIRST COURSE

TONNARELLO FATTO IN CASA ALL'ASTICE, LIQUIRIZIA E COMPOSTA DI DATTERINO DEL VESUVIO
HOMEMADE "TONNARELLO" LOBSTER PASTA SERVED WITH LICORICE AND VESUVIAN DATTERINO COMPOTE

SECONDO/MAIN COURSE

CERNIA ROSSA PESCATA CON SPECCHIO DI PISELLI PUNTARELLE AL PISTACCIO, CON CAPPERO DI PANTELLERIA E PANE AI PROFUMI DI PROVENZA
CAUGHT RED GROUPER ON A GREEN BEANS MIRROR, TYPICAL ROMAN CHICORY SPROUTS "PUNTARELLE", PANTELLERIA CAPERS AND PROVENÇAL HERBS FLAVORED BREAD CRUST

DESSERT

PROFITTEROLL ARTIGIANALE CLASSICO, CON I MARRONI DI GIOCONDA E PANNA FRESCA
ARTISANAL "CLASSIC" PROFITEROLE, WITH GRAND MOTHER GIOCONDAS CHESTNUTS AND FRESH PANNA

MENÙ CARNE

AMUSE BOUCHE

ROCHER DI MANZO CON FONDUTA DI PECORINO DI PIENZA E PROFUMO DI TARTUFO
BEEF ROCHER WITH PIENZA PECORINO FONDUE AND TROUFFLE CENT

ENTRÉE

TARTARE DI FASSONA CONDITA CON BITTER AROMATICO, OLIO EVO E SALE MALDON CON NOCCIOLA SABBIAIA
FASSONA BEEF TARTARE WITH AROMATIC BITTER, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, MALDON SALT AND SABLE HAZEL NUT

PRIMO/FIRST COURSE

RAVIOLO ARTIGIANALE DI BURRATA CON RAGOUT DI MAIALINO VITERBESE GINEPRO E PECORINO ROMANO
ARTISANAL BURRATA RAVIOLO WITH "VITERBESE" AND JUNIPER BERRY PIGLET RAGOUT DUSTED WITH PECORINO ROMANO CHEESE

SECONDO/MAIN COURSE

BRASATO DI MANZO AL BAROLO CON INSALATINA AROMATICA DI FINOCCHI AL TIMO E SPECCHIO AROMATICO
BAROLO BRAISED BEEF WITH FENNEL, THYME AND PROVENÇAL HERBS MIRROR

DESSERT

PROFITTEROLL ARTIGIANALE CLASSICO, CON I MARRONI DI GIOCONDA E CREMA CHANTILLY
ARTISANAL "CLASSIC" PROFITEROLE, WITH GRAND MOTHER GIOCONDAS CHESTNUTS AND CHANTILLY CREAM

BRINDISI/TOASTS

BRINDISI CON CHAMPAGNE MOET CHANDON

250 €

A PERSONA /PER PERSON

VINI bianchi e rossi

BIANCHI: Pinot Grigio, Jermann, Venezia Giulia Igt, Gewürztraminer S t. Michael Eppan, Alto Adige Doc

ROSSI: Chianti Barbuta Riserva, Montespertoli Docg, Cabernet Sauvignon Casale Del Griglio, Lazio Igt
1 BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE



SHARIVARI



Menù Buffet Dinner

**SEPPIA STUFATA ROSOLATA AL "COLONNATA",
SFUMATA AL FRANCIA CORTA CON ERBE
AROMATICHE FRESCHE E CROSTINI ARTIGIANALI
DI PANE CASARECCIO**

**BRAISED CUTTLE FISH WITH "COLONNATA"
RENDERED FAT, DEGLAZED WITH FRANCIA CORTA
WINE, AROMATIC HERBES AND HOMEMADE BREAD
CROSTINI**

**CALAMARI ALLA PIASTRA SFUMATI AL FRANCIA
CORTA DOC ED INSAPORITI CON OLIVE, CAPPERI DI
PANTELLERIA E ZEST DI LIMONE
GRILLED SQUID SERVED WITH TAGGIASCA OLIVES,
PANTELLERIA CAPERS AND LEMON ZES**

**MATURAZIONI DI MARE A CRUDO CON FRUTTI ROSSI
E GEL AL ROSMARINO
DRY AGED FISH CHARCUTERIE WITH RED FRUITS
AND ROSMARY GEL**

**CARPACCIO DI MANZO, EMULSIONE ALL'ACCIUGA
DI CETARA E NOCCIOLE PIEMONTESE TOSTATE
BEEF CARPACCI, CETARA ANCHOVY MAYO AND
TOASTED "PIEMONTESE" HAZELNUTS**

**JULIENNE DI FINOCCHI E SUPREMA DI ARANCIA,
OLIVE PUGLIESI NERE AL FORNO
E NOCI DI MACADAMIA
FENNEL JULIENNE AND ORANGE SUPREMA SALAD,
SERVED WITH BAKED BLACK OLIVES
AND MACADAMIA NUTS**

**GNOCCHI AI FUNGHI PORCINI CON
FONDUTA DI PECORINO DI PIENZA
E OLII AROMATICI AL TARTUFO
GNOCCHI IN PORCINI MUSHROOMS SAUCE WITH
PIENZA PECORINO FONDUE AND TRUFFLE OIL**

**ROCHER DI MANZO SERVITO CON GAZPACHO
DI STAGIONE E OLIO AL BASILICO
BEEF ROCHER SERVED WITH SEASONAL
GAZPACHO AND BASIL OIL**

**SELEZIONI DI DOLCI NATALIZI
SELECTION OF TYPICAL CHRISTMAS TREATS**

**LENTICCHIE DELLA TRADIZIONE
TRADITIONAL LENTILS SOUP**

80 €

A PERSONA /PER PERSON

VINI bianchi e rossi

BIANCHI: Pinot Grigio, Jermann, Venezia Giulia Igt,
Gewürztraminer S t. Michael Eppan, Alto Adige Doc

ROSSI: Chianti Barbuta Riserva, Montespertoli Docg,
Cabernet Sauvignon Casale Del Griglio, Lazio Igt
1 BOTTIGLIA OGNI QUATTRO PERSONE

VIP DINNER dalle h 20.30 - from 8.30 pm

Sala My Martini e Sala Champagnerie

My Martini room and Champagnerie room

**€ 250 a persona con brindisi di mezzanotte con
Champagne Moet Chandon**

€ 250 per person, midnight toasts with Moet Chandon

...

GALA DINNER dalle h 20.30 - from 8.30 pm

Sala My Martini e Sala Champagnerie

My Martini room and Champagnerie room

€ 180 a persona con brindisi di mezzanotte

€ 180 per person, midnight toasts

...

CENA A BUFFET con brindisi di mezzanotte + drink

BUFFET DINNER with midnight toasts + drink

dalle h 20.30 - from 8.30 pm

Sala Barocca e Black Suite - Barocca room and in the Black Suite

€ 80 a persona fino alle h 23.45 e 1 drink

€ 80 per person till h. 11.45 pm and 1 drink included

...

DOPOCENA CON TAVOLI RISERVATI - dalle h 23.30

AFTER DINNER WITH RESERVED TABLES - from 11:30 pm

...

PRIVÉE PLATINUM

Sala Barocca e Black Suite Superior - Barocca and Black Suite Superior

€ 100 a persona (tavolo per un minimo di 10 persone)

€ 100 per person (table for at least 10 people)

PRIVÉE GOLD

Sala Hush e Black Suite Sala

€ 80 a persona (tavolo per un minimo di 10 persone)

€ 80 per person (table for at least 10 people)

PRIVÉE SILVER

Sala Champagnerie

€ 60 a persona (tavolo per un minimo di 10 persone)

€ 60 per person (table for at least 10 people)

...

INGRESSO DISCO GOLD

dalle h 23.30 con brindisi + drink

GOLD DISCO ENTRANCE

from 11.30 pm with toasts included + drink

€ 50 a persona con 1 drink (in prevendita)

€ 50 per person with 1 drink (at the door)

...

INGRESSO IN DISCO SILVER

DOPO LA MEZZANOTTE

ENTRANCE IN THE SILVER DISCO

AFTER MIDNIGHT

40 a persona con 1 drink

40 per person with 1 drink