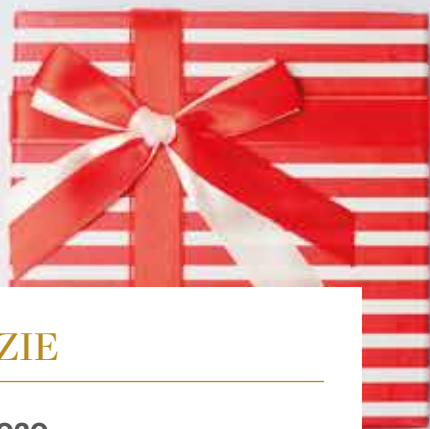


THE WESTIN
EXCELSIOR
ROME

Il gusto del Natale



2019 | 2020



MENU FESTE NATALIZIE

NATALE E CAPODANNO 2019/2020

Per molti le festività natalizie rappresentano il periodo più atteso dell'anno.

In occasione del Natale, "THE BEAUTIFUL NIGHT" il nostro Executive Chef James Foglieni e il suo team hanno ideato un menu per sorprendere accompagnato da musica dal vivo.

Per gli amanti della musica dal vivo e della cucina più raffinata e ricercata, vi invitiamo, dove ricette tradizionali italiane e regionali delizieranno i palati più esigenti.



VIGILIA DI NATALE 24 DICEMBRE 2019

Cena di gala presso il ristorante Doney con pianista
dalle ore **19.00**

MENU

Tartare di tonno pinna gialla al profumo di bergamotto

Cassoledda di granchio reale con gnocchetti di patate,
carciofi e mentuccia

Gelo di lamponi e cioccolato Trinitario al pepe di Belém

Filetto di dentice e mazzancolle in crosta d'arancia
e patate

Clafoutis di lamponi, cioccolato Sao Thomé
e Recioto di Soave

Degustazione di torroncini e praline all'Armagnac

Champagne Pommery Apanage • Pecorino Belato Offida Carminucci

80 euro per persona

IVA, bevande, vino e servizio inclusi nel prezzo

Per maggiori informazioni e prenotazioni

Restaurant Doney

Via Vittorio Veneto 141 Roma

+39 06 47082783

www.ristorantedoney.com

restaurant.doney@westin.com

#westinrome



50% sconto per i bambini fino ai 12 anni di età



IL TRADIZIONALE 25 DICEMBRE 2019

Menu a cura dello Chef James Foglieni
accompagnato da Musica dal Vivo

dalle ore **12.30**

MENU

Torta di scarola con burrata di bufala e culatello di Zibello

Cappelletti di Grana Padano e mortadella con ristretto
di brodo di cappone al Marsala

Lasagna ai funghi porcini e zucca al timo con pecorino
dolce della Sabina

Tacchinella ripiena di castagne e spugnole al sidro
con patate al tartufo d'Alba

Tronchetto di cioccolato Modicano con cremoso ai datteri
e agrumi di Sicilia

Panettone e Pandoro con fonduta di cioccolato caldo e rum

Ribolla Gialla Antonutti • Rosso Poggio alle Mura • Moscato Adriano

80 euro per persona

IVA, bevande, vino e servizio inclusi nel prezzo





CENA A BUFFET 31 DICEMBRE 2019

Con DJ-set set e dance

Aperitivo Orvm Bar
dalle **19.30** alle **20.30**

Piano Bar

Cena a Buffet in Sala Campidoglio
dalle ore **20.30** alle ore **22.30**

Disc-jockey
dalle ore **22.30** alle ore **3.00**

150 euro per persona

IVA, bevande, vino e servizio inclusi nel prezzo

CENA DI GALA AL RISTORANTE DONEY 31 DICEMBRE 2019

Aperitivo Orvm Bar dalle **19.30** alle **20.30** • Piano Bar
Cena di san Silvestro presso il Ristorante Doney

MENU

Scampo in tempura di cacao criollo con pere candite
all'Armagnac

Tartare di tonno pinna gialla con agrumi di Sicilia
e gambero rosso all'infusione di Trombolotto

Raviolo d'aragosta e foie gras su passata di pastinache
e zenzero

Granita al mandarino con latte di mandorla e peperoncino

Filetto di chianina al Barolo con funghi porcini e tartufo d'Alba

Soufflé ai lamponi con peperoncino e cioccolato Pure Javara

Panettone, Pandoro e Champagne

**Champagne Rosé Vranken • Pinot Grigio Ramato Antonutti
Barolo Dosio • Champagne Vranken Diamant**

Dopocena Bar Orvm dalle **22.30**

Disc-Jockey set e dance, Tavolo riservato e una bottiglia
di Champagne Pommery Diamont Brut per due

280 euro per persona

IVA, bevande, vino e servizio inclusi nel prezzo

1° GENNAIO 2020

Inizia l'Anno Nuovo assaporando le prelibatezze del nostro Buffet a base di prodotti freschi e ricette stagionali, con angolo dei dolci

dalle ore **12.30** alle ore **15.30**

**Champagne Pommery Apanage • Pinot Grigio Cantine Mori
Montepulciano d'Abruzzo Trinità**



Per gli amanti della lirica
o per chi desidera trascorrere
un inizio d'anno diverso in famiglia,
vi aspettiamo al Doney
con la formula Opera Brunch.

75 euro per persona

IVA, bevande, vino e servizio inclusi nel prezzo



INGREDIENTI PER UN PANETTONE DA 1 KG

- 400 grammi di farina manitoba
- 100 grammi di farina 00
- 100 g di zucchero semolato
- 150 ml di acqua
- 100 grammi di burro
- un pizzico di sale
- 15 grammi di lievito di birra
- 2 uova
- 1 tuorlo
- Buccia grattata di 1 limone
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 100 grammi di uvetta
- 60 grammi di canditi
- Burro al bisogno



INGREDIENTI PER UN PANDORO DA 1 KG

- 450 gr di farina 0
- 30 ml di acqua
- 14 gr di lievito di birra
- 180 gr di zucchero
- 4 uova (225 gr)
- 2 tuorli (28 gr)
- 20 gr di miele
- 185 gr di burro
- 1 buccia grattugiata di limone
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia