

UN LUMINOSO
ANNO NUOVO
A BRIGHT
NEW YEAR



1° GENNAIO 2022 • Opera Buffet Lunch
JANUARY 1ST 2022 • Opera Buffet Lunch

Inizia l'Anno Nuovo assaporando le prelibatezze del nostro Buffet, tutte dedicate e ispirate dal Nuovo Anno con l'ascolto di cantanti d'opera dal vivo.
Start the New Year tasting the delicious recipes of our Buffet, all dedicated and inspired by the New Year and enjoy the live opera singers.

Franciacorta Alma Bellavista
Pinot Grigio Ramato Antonutti • Montepulciano d'Abruzzo Trinità

dalle ore **12.30** alle ore **15.30**
from 12.30 pm to 3.30 pm

70 euro per persona | per person
IVA, bevande e servizio inclusi nel prezzo
VAT, beverages and service included

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.
For the Opera lovers or those wishing to start a sparkling new year in a unique way with their family, we are waiting for you at Doney Restaurant with the Opera Brunch formula.



THE WESTIN
EXCELSIOR
ROME

Per maggiori informazioni e prenotazioni
For more information and reservations

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
50% discount for children up to 12 years old



2021

UN LUMINOSO
ANNO NUOVO
A BRIGHT
NEW YEAR

VIGILIA DI NATALE 24 DICEMBRE 2021
CHRISTMAS EVE DECEMBER 24TH 2021

Cena di gala presso il Ristorante Doney con pianista
Gala dinner with piano player at the Doney Restaurant

dalle ore **19.30** • *from 7.30 pm*

MENU

Pasta di caviale Beluga e mango
Beluga caviar paste and mango

Cassoledda di granchio reale con gnocchetti di patate, carciofi e mentuccia
Red king crab casserole with potatoes gnocchi, artichokes and mint

Gelo di lamponi e cioccolato Trinitario al pepe di Belém
Raspberry and peppered ice with jelly of Trinitario chocolate

Filetto di dentice e mazzancolle in crosta d'arancia e patate
Fillet of red snapper with king prawns in a crust of orange and potatoes

Clafoutis di lamponi, cioccolato Sao Thomè e Recioto di Soave
Raspberry clafoutis cake, with Sao Tomé chocolate and Recioto di Soave wine

Degustazione di torroncini e praline all'Armagnac
Selection of traditional nougat and Armagnac pralines

Caffè • *Coffee*

Ferrari Blanc de Blancs Brut
Pecorino Belato Offida Carminucci

75 euro per persona | per person

IVA, bevande, vino e servizio inclusi nel prezzo | *VAT, beverages, wine and service included*

IL TRADIZIONALE 25 DICEMBRE 2021
TRADITIONAL DECEMBER 25TH 2021

Menu a cura dello Chef James Foglieni accompagnato da musica dal vivo al Ristorante Doney
Menu created by our Executive Chef James Foglieni accompanied by Live Music at the Doney Restaurant

dalle ore **12.30** • *from 12.30 pm*

MENU

Torta di scarola con olive di Gaeta e Culatello
Escarole cake with olives from Gaeta and Culatello

Cappelletti di Grana Padano e mortadella con ristretto di brodo di cappone al Marsala
Cappelletti pasta filled with Grana Padano cheese and mortadella ham with capon and Marsala wine

Lasagna croccante ai funghi porcini e zucca al timo
Crispy Lasagna with porcini mushrooms and pumpkin with thyme

Tacchinella ripiena di castagne e spugnole al sidro con patate al tartufo d'Alba
Turkey stuffed with chestnuts, morel mushrooms, potatoes and white truffle sauce

Tronchetto di Panpepato, fichi e arance con crema al Barolo Chinato
Tronchetto of Panpepato, figs and oranges with Barolo Chinato cream

Panettone e Pandoro con fonduta di cioccolato caldo e rum
Panettone and Pandoro with hot chocolate and rum fondue

Caffè • *Coffee*

Spumante Ribolla Gialla Antonutti
Morellino di Scansano Poggio Salvi i Butteri

70 euro per persona | per person

IVA, bevande, vino e servizio inclusi nel prezzo | *VAT, beverages, wine and service included*

CENA A BUFFET 31 DICEMBRE 2021
BUFFET DINNER DECEMBER 31TH 2021

Con disc-jockey set e dance
With disc-jockey set and dance

Aperitivo Orvm Bar
dalle 19.30 alle 20.30
Aperitif Orvm Bar
from 7.30 pm to 8.30 pm
Piano Bar

Cena a Buffet
dalle ore 20.30 alle ore 22.30
Buffet Dinner
from 8.30 pm to 10.30 pm

Disc-jockey
dalle ore 22.30 alle ore 3.00
from 10.30 pm to 03.00 am

190 euro per persona | per person

IVA, bevande, vino e servizio inclusi nel prezzo | *VAT, beverages, wine and service included*

CENA DI GALA AL RISTORANTE DONEY 31 DICEMBRE 2021
DINNER AT RESTAURANT DONEY DECEMBER 31TH 2021

Aperitivo Orvm Bar dalle **19.30** alle **20.30** • *Aperitif at Orvm Bar from 7.30 pm to 8.30 pm* • Piano Bar
Cena con Musica dal Vivo al Ristorante Doney • *Dinner and Live Music at Restaurant Doney*

MENU

La tartare di tonno pinna gialla con agrumi di Sicilia e il gambero rosso, all'infusione di Trombolotto
Tartare of yellow fin tuna with Sicilian citrus fruits and red shrimp, with infusion of Trombolotto

Ravioli di zucca e tartufo con impepata di scampi
Ravioli of pumpkin and truffle with peppery shrimp

Granita al mandarino con latte di mandorla e peperoncino
Mandarin granita ice with almond milk and chilli

Filetto di chianina al Barolo con funghi porcini e tartufo bianco d'Alba
Chianina fillet in Barolo wine sauce with porcini mushrooms and white truffle from Alba

Mousse ai lamponi, peperoncino e cioccolato Pur Javara
Raspberry, chilli and chocolate Pur Javara mousse

Panettone, pandoro e Champagne Vranken Diamant
Panettone, pandoro and Vranken Diamant Champagne

Panettone e pandoro con crema vaniglia e cioccolato fondente
Panettone and pandoro with vanilla and chocolate cream

Caffè & Petits Fours
Coffee & Petits Fours

Respiro Etna Bianco DOP
Barolo Dosio DCOG • Moscato D'Asti DCOG

Dopocena Bar Orvm dalle **22.30**
Disc-Jockey set e dance, Tavolo riservato e una bottiglia di Champagne Pommery Diamont Brut per due
After dinner Bar Orvm from 10.30 pm

Disc-Jockey set and dance, Private Table and a Champagne Bottle of Pommery Diamont Brut for two

310 euro per persona | per person

IVA, bevande, vino e servizio inclusi nel prezzo | *VAT, beverages, wine and service included*