



## *Vigilia di Natale - Christmas Eve 2011*

**Carciofo romanesco con mousse di pesce spada affumicato e salsa olandese**  
*Roman artichoke with smoked swordfish mousse and Dutch sauce*

**Trofie al pesto di pistacchi e rughetta con gamberi**  
*Trofie pasta in pistachio and rocket sauce with shrimps*

**Capitone ai fiori di capperi**  
*Eel with caper flowers*

**Sorbetto al pompelmo**  
*Grapefruit sorbet*

**Scaloppa di ricciola stufata con erbe aromatiche**  
*Stewed amberjack escalope with aromatic herbs*

**Crema all'anice**  
*Crema all'anice*

**Vino bianco *White Wine*: :Aternum Trebbiano d'Abruzzo**

130,00 p.p.

**Musica dal vivo *Live music***

  
*Les Etoiles*  
*Roma*

*R o o f G a r d e n R e s t a u r a n t*

# Natale - Christmas 2011



## ANTIPASTI HORS D ' ŒUVRE

Culatello di Zibello con papaya <i>Culatello ham from Zibello with papaya</i>	€ 25
Blini con formaggio "Imbriaco" con salsa di radicchio di Treviso <i>Imbriaco"cheese blinis with Trevisan chicory sauce</i>	€ 20
Antipasto natalizio <i>Christmas hors d'oeuvre</i>	€ 20
Storione affumicato con datteri freschi e mousse di peperone giallo <i>Smoked sturgeon with fresh dates and yellow paprika mousse</i>	€ 25

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Agnolotti in salsa tartufata <i>Agnolotti pasta in truffle sauce</i>	€ 20
Tagliolini verdi al petto d'oca affumicato <i>Green tagliolini pasta with smoked goose breast</i>	€ 20
Cappelletti in brodo <i>Cappelletti soup pasta</i>	€ 18
Lasagnetta alle ortiche con ragù di cinghiale <i>Nettles lasagnetta with wild boar ragout</i>	€ 20

## SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Tacchino al melograno con castagne e verdure brasate <i>Turkey with pomegranate, chestnuts and braised vegetables</i>	€ 28
Capretto natalizio alla moda di Sardegna <i>Christmas goatling in Sardinian style</i>	€ 30
Bollito tradizionale misto (cappone, anatra e manzo) <i>Traditional boiled capon, duck and beef</i>	€ 28
Filetto di bue al dragoncello <i>Beef filet with tarragon</i>	€ 30

Dolci Natalizi <i>Christmas desserts</i>	€ 14
--	------

  
*Les Etoiles*  
Roma

*R o o f   G a r d e n   R e s t a u r a n t*



## *San Silvestro 2011 - New Year's Eve 2011*

*Aperitivo con canape  
Aperitif with canapé*

*Carpaccio di branzino in marinata di arancio  
Orange marinated sea bass carpaccio*

*Vellutata di asparagi con capesante al timo  
Asparagus crème soup and scallops with thyme*

*Millefoglie con fonduta Valdostana, funghi galletti e tartufo bianco di Alba  
Valdôtain fondue millefeuille with galletti mushrooms and white truffle from Alba*

*Filetti di sogliola alla siciliana  
Sole fillets in Sicilian style*

*Sorbetto al clementino  
Clementine sorbet*

*Medaglione di vitello al Madera e tartufo nero di Norcia  
Veal medallions in Madera sauce and black truffle from Norcia*

*La "Torre Matta"  
The "Torre Matta"*

*dopo le ore 24:00 Zampone con lenticchie  
after 24:00 Stuffed pig's trotter with lentils*

*Champagne Champagne: Taittinger Brut Prestige*

*Vino bianco White wine: Frati Lugana - Cà dei Frati*

*Vino rosso Red wine: Pinot Nero di Franz Haas*

340,00 p.p.

*Musica dal vivo e fuochi d'artificio danno il benvenuto al nuovo anno  
Live music and fireworks will welcome you to the New Year*

*LE*  
*Les Etoiles*  
*Roma*

*R o o f   G a r d e n   R e s t a u r a n t*