



GRAND HOTEL DE LA MINERVE
ROMA



WEDDING MENU



“Giove”

Insalatina tiepida di polpo con pinoli, olive, patate e pomodorino ciliegia

Lukewarm octopus salad with pine-nuts, olives, potatoes and cherry tomatoes

Risotto in cialda croccante mantecato con melanzane al fumo e mazzancolle scottate al sesamo

Risotto in crispy waffle with aubergine and sesame king prawns

Calamarata di gragnano con zucchine e gamberetti di Mazzara

Pasta from Gragnano with zucchini and shrimps

Filetto di rombo marinato alle erbette estive su crema di ceci e verdure scottate

Turbot fillet with herbs on a chickpea cream and boiled vegetables

Semifreddo di yogurt e ananas al peperoncino e rosmarino

Yoghurt and pineapple parfait with hot pepper and rosemary

Torta nuziale
Wedding cake

Caffe e frivolezze
Coffee and petit fours