



GRAND HOTEL DE LA MINERVE  
ROMA  
\*\*\*\*\*



WEDDING MENU



# “Venere”

Carpaccio di pesce spada fresco al sapore di origano e salsa alle mele  
*Swordfish carpaccio with oregano and apple sauce*

Ravioli di ricotta e basilico al nero con gamberi, zucca e zenzero  
*Ink-squid ravioli filled with ricotta cheese and basil, with shrimps, pumpkin and ginger*

Filetto di pezzogna al forno con salsa emulsionata al lime e menta peperina  
*Oven-baked sea bream fillet in lime and peppermint sauce*

Sorbetto al mandarino cinese  
*Kumquat sorbet*

Medaglione di manzo su tortino di patate schiacciate, spinaci e salsa bruna  
*Beef medallion on a mashed potato pie, spinach and brown sauce*

Tortino morbido alla crema di latte con salsa di visciole  
*Soft cake with cream and a cherry sauce*

Torta nuziale  
*Wedding cake*

Caffè e frivolezze  
*Coffee and petit fours*