



Via Alberto Cadlolo, 101 - 00136 Roma, Italia
T +39 06 35091 F +39 06 35092241
romecavalieri.com



ROME CAVALIERI

WALDORF ASTORIA HOTELS & RESORTS

Giorno del Ringraziamento
Thanksgiving Day

Giovedì 28 Novembre 2013 Thursday, November 28th, 2013

Buffet di antipasti From the Sumptuous Buffet

Gamberi in salsa al Brandy
Shrimps in Brandy sauce

Salmone affumicato al rafano
Smoked salmon with horseradish

Petto d'anatra alla griglia con salsa piccante alla frutta
Grilled duck breast with fruit chutney

Patè di fagiano con mirtillo
Pheasant pâté with blueberry

Insalata alla "Waldorf"
Waldorf salad

Insalata di finocchi e arancia
Fennel and orange salad

Insalata di porro con funghi finferli
Leek salad with marinated chanterelle mushrooms

Insalata di mais con patate dolci e bacon croccante
Sweet corn salad with sweet potatoes and crispy bacon

Formaggio di capra con melograno
Goat's cheese with pomegranate

Purea di patate al profumo di finocchio
Fennel scented potato purée

Barbabietole sottaceto
Pickled beetroot

Pannocchie arrosto e patate al cartoccio
Roasted corn on the cob and potatoes baked in foil

Zuppa di vongole veraci del "New England"
New England clam chowder

Gnocchi alla zucca con noci e mandorle
Pumpkin gnocchi with walnuts and almonds

Secondo piatto Main course

Giovane tacchino arrosto con ripieno tradizionale
Roasted young turkey with traditional stuffing

Salsa di rigaglie e mirtilli rossi
Giblet gravy and cranberries

Cavoletti di Bruxelles con castagne
Brussels sprouts with chestnuts

Purea di patate dolci
Sweet potato purée

oppure or

Salmone in salsa di aneto con fagioli e patate prezzemolate
Salmon with dill sauce, beans and parsley potatoes

Dessert Dessert buffet

Torta di zucca
Pumpkin pie

Torta di mele
Apple pie

Variazione di cheesecake
Selection of cheesecakes

Brownies al cioccolato
Chocolate brownies

Assortimento di biscotti
Assortment of cookies

Castagne al miele con nocciole
Honey-glazed chestnuts with hazelnuts

Zuppa di frutti di bosco con salsa alla vaniglia
Chilled wild berry soup with vanilla sauce

Budino di zucca con formaggio
Pumpkin and cheese pudding

Gelato alla zucca
Pumpkin ice cream

Ristorante Restaurant *"L'Uliveto"*

Dalle 12.00 alle 15.00 e dalle 19.00 alle 23.30
From Noon to 3 pm and from 7 pm to 11.30 pm

Adulti Adults
Euro 100,00

Bambini Children
Euro 40,00

Bevande à la carte
Drinks à la carte

A Portar Via Take Away

Su ordinazione almeno 48 ore prima
48 hours in advance

3 portate a scelta
3 courses of your choice
Euro 65,00