



# CHRISTMAS & NEW YEAR DINING



NIQUESA  
HOTELS & RESIDENCES

**Christmas & New Year Dining at the Beverly Hills Rome**

**THE BEVERLY HILLS ROME INVITES YOU TO CELEBRATE  
CHRISTMAS & NEW YEAR 2014-2015**

**24 DICEMBRE 2014  
DECEMBER 24, 2014**

---

Insalatina di polpo e gazpacho  
Tagliolini all' uovo con scampi e rugola  
Mille foglie di branzino e patate croccanti al timo  
Tiramisu' al bacio

Octopus salad and gazpacho  
Noodles with shrimp and rocket  
Millefoglie Sea bass and crispy potatoes with thyme  
Tiramisu

---

€ 60 per person tc / Dinner

**25 DICEMBRE 2014  
DECEMBER 25, 2014**

---

Carpaccio di manzo con indivia belga croccante  
Trofiette al ragu' bianco di lepre e tartufo  
Carre' d' agnello alle erbe su insalatina di puntarelle agli agrumi  
Mousse al torroncino e mandorle

Beef Carpaccio with crispy endive  
Trofiette pasta with hare and white truffle ragu  
Herbed lamb with chicory salad and citrus fruits  
Almond nougat mousse

---

€ 60 per person tc / Dinner

## Ristorante Mascagni

**31 DICEMBRE 2014**  
**DECEMBER 31, 2014**

---

Rollatina di salmone e ricotta aromatizzata  
Linguine cozze,confit e pecorino  
Filetto di rombo mollicato su insalatina di carciofi croccanti alla menta  
Mille foglie chantilly e fragoline di bosco

Rollatina salmon and ricotta  
Linguine with mussels, confit and cheese  
Turbot fillet on a salad of crispy artichokes with mint  
Millefoglie chantilly with wild strawberries

---

€ 80 per person tc / Dinner

**1 GENNAIO 2015**  
**JANUARY 1, 2015**

---

Fagottino di fillo alla siciliana  
Lasagnette porcini e punte di asparagi su fonduta di parmigiano  
Filetto di manzo danese in crosta di pane su spinacino fresco allo zenzero  
Semifreddo al mango

Sicilian filo parcels  
Lasagna mushrooms and asparagus tips Parmesan fondue  
Fillet of beef Danish bread crust on spinach fresh ginger  
Mango parfait and white truffle

---

€ 60 per person tc / Dinner