

MENU

GIORNO DEL RINGRAZIAMENTO THANKSGIVING DAY

Giovedì, 22 Novembre 2018 | Thursday, 22nd November 2018



ROME CAVALIERI

A WALDORF ASTORIA RESORT

BUFFET DI ANTIPASTI

Cocktail di succo di pomodoro in coppa Martini
Ostriche, lime e pane nero
Insalata di farro con mele, tacchino fumè, noci Pecan e salsa di mirtillo
Insalata mista di verdure con salsa Thousand Island
Prosciutto infornato della Virginia
Torta di salmone e zucca
Petto d'anatra affumicato con vinaigrette alla melograna
Insalata di gamberi e guanciale con avocado
Vellutata di zucca e crostini allo sciroppo d'acero
Zuppa di vongole veraci del "New England"

LIVE STATION

Gnocchi di zucca Burro & Salvia
Giovane tacchino arrosto con ripieno tradizionale
(ripieno tradizionale alle castagne anche a parte)
Salmone canadese arrostito
Cavoletti in padella con burro all'aglio
Indivia Belga saltata con pinoli e uvetta
Purea di patate dolci
Castagne caramellate
Pannocchie al vapore con burro salato
Piselli e guanciale

DESSERT BUFFET by Pastry Chef Dario Nuti

Torta di noci Pecan
NY cheese cake
Torta alla zucca
Crumble di mele
Torta di mais
Tartellette con meringa al limone
Brownie
Pane allo zenzero
Selezione di Cupcake
Cookies



RISTORANTE L'ULIVETO

Dalle 19.00 alle 23.00

Adulti Euro 105,00 | Bambini Euro 45,00 | Bevande à la carte

A PORTAR VIA

Su ordinazione almeno 48 ore prima | 3 portate a scelta | Euro 70,00





FROM THE SUMPTUOUS BUFFET

Tomato juice cocktail in Martini glass
Oysters, lime and brown bread
Spelt salad with apple, smoked turkey, Pecan nuts and blueberry sauce
Mix vegetables salad with Thousand Island dressing
Virginia baked ham
Salmon and pumpkin pie
Baked duck breast with vinaigrette pomegranate
Shrimps and bacon salad with avocado
Pumpkin cream soup and maple syrup croûtons
New England clam chowder

LIVE STATION

Pumpkin dumplings with butter & sage
Roasted young turkey with traditional stuffing
(traditional stuffing with chestnuts also on the side)
Baked Canadian Salmon
Pan-fried sprouts with garlic butter
Sautéed Belgian endive with pine nuts and raisins
Sweet potato purée
Caramelized chestnuts
Steamed corn with salty butter
Green beans and bacon

DESSERT BUFFET by Pastry Chef Dario Nuti

Pecan pie
NY cheese cake
Pumpkin pie
Apple crumble
Corn pie
Lemon meringue tartlets
Brownie
Ginger bread
Cupcake selection
Cookies



L'ULIVETO RESTAURANT

From 7pm to 11.00pm

Adults Euro 105.00 | Children Euro 45.00 | Drinks à la carte

TAKE AWAY

Please order 48 hours in advance | 3 courses of your choice | Euro 70.00





VIA ALBERTO CADLOLO, 101 - 00136 ROME, ITALY
TEL (+39) 06 35091 - FAX (+39) 06 3509 2241
ROMECAVALIERI.COM