



SALONE MARGHERITA RESTAURANT

CHEF BEN HIRST

Cena e Spettacolo
Dinner & Show



I VIRTUOSI DELL'OPERA

DI
ROMA

Direttore M° A. Melchiorre

G. VERDI

LA TRAVIATA

Regia PIER FRANCESCO PINGITORE



Lo Chef Ben Hirst propone

Antipasti - Starters

Calzone di Bosa con carne macinata, patate, piselli e mentuccia
Sardinian Calzone with minced meat, potatoes, peas and wild mint

Panzanella – insalata tipica toscana con pomodoro, basilico, cetrioli, pane firma ed olive
Panzanella – a traditional Tuscan salad with tomatoes, basil, cucumber, sourdough bread and olives

Carciofi dorati con paté di olive nere
Deep-fried artichokes with black olive paté

Primo piatto - First Course

Millefoglie di pasta fresca con pomodoro, funghi porcini, mozzarella e basilico
Fresh pasta Millefeuille with tomatoes, porcini mushrooms, mozzarella and basil

Secondo piatto - Main Course

Fagottino siciliano di vitello ripieno di caponata di melanzane, uvetta e pinoli
Sicilian veal roll filled with aubergine caponata, raisins and pine nuts

Dolce – Dessert

Tiramisù del Salone Margherita
Salone Margherita's Tiramisù

Acqua, pane – Water, bread