

# НОВЫЙ ГОД

## TANAGRA

## GARTOUR EXCLUSIVE

Ресторан находится в центре Рима, в нескольких минутах езды от Ватикана, на набережной Тибра. Вас ждет захватывающая итальянская музыка, изысканный ужин, приятные сюрпризы, конкурсы и танцы до утра.

**Незабываемая Новогодняя ночь в компании с известным ведущим из России.**

\*\*\*

20:00 Начало ужина  
21:00 Встреча Российского Нового Года  
23:00 Встреча Украинского Нового Года  
23:30 Новогодняя лотерея с розыгрышем призов  
00:00 Празднование НОВОГО ГОДА  
00:30 Дискотека



**Официальная  
стоимость ужина:  
€ 195,00**

### МЕНЮ

Приветственный коктейль

\*\*\*

Лобстер на пару с соком лайма и салатом из помидоров

Запеканка из анчоусов с латуком, кедровыми орешками и изюмом с соусом из сладкого лука

\*\*\*

Ризотто с соусом из морепродуктов с ароматом лимона

\*\*\*

Филе окуня в панировке со специями  
Рагу из баклажанов с помидорами с картофельными крокетами и шафраном

\*\*\*

Шоколадный торт с соусом из лесных ягод

\*\*\*

Свиная колбаса Котекино с чечевицей

\*\*\*

Белое и красное вино DOC  
Спуманте

# НОВЫЙ ГОД

## Ресторан CASANOVA

### NEW!!

*В самом сердце Рима, недалеко от Собора Св.Петра, в ресторане "Casanova" элегантная, уютная атмосфера, живая музыка и приветливый персонал сделают ваш вечер незабываемым, приятные сюрпризы и танцы до утра.*

\*\*\*

20:00 Начало ужина  
21:00 Встреча Российского Нового Года  
23:00 Встреча Украинского Нового Года  
00:00 Празднование НОВОГО ГОДА  
00:15 Дискотека



**Официальная  
стоимость ужина:  
€ 150,00**

### МЕНЮ

Морской каприз  
(фаршированные кальмары, маринованный лосось, карпаччо из тунца, пудинг из окуня и шашлычки из креветок и ананаса)

Ризотто по-флагмански  
(салентийские мидии и моллюски, сицилийские сардинки, мелко нарезанные морские водоросли с шафраном)

Черные спагетти Tonnarelli с морепродуктами  
(мясо краба, рака, помидоры-черри, икра кефали)

Филе камбалы  
(приправленное фенхелем, с запеченными луковками и цикорием)  
Салат из диких трав

Мусс из горького шоколада с медовым печеньем и цукатами

Свиная колбаса Котекино с чечевицей

Белое и красное вино DOC  
Спуманте

# НОВЫЙ ГОД

## ALLE DUE FONTANELLE

В самом сердце Рима, недалеко от Собора Св.Петра и Замка Св.Ангела, ресторан **“Alle Due Fontanelle”** (“На Двух Фонтанах”) предлагает провести Новогоднюю ночь в комфортной и уютной атмосфере: отличная кухня, музыка, профессионализм и гостеприимность персонала.

\*\*\*

Начало программы в  
20:30

Ведущий вечера маэстро  
JIMMY с  
музыкой 60-70х годов



**Официальная  
стоимость ужина:  
€ 120,00**

### МЕНЮ

Welcome-аперитив

Каре ягнёнка в соусе из апельсинов  
Пикантная салями «Finocchiona» с семенами фенхеля  
и трюфелями

Ветчина из мяса дикого кабана  
Вяленая ветчина «Bresaola» с салатом из рукколы  
Сыр «Fossa»

Гренки с мягким сыром «Tomino» и шпигом из  
Колоннаты

Лазанья с рагу из зайчатины с фисташками  
Макароны по рецепту шеф-повара с зелёным  
горошком, шампиньонами и ветчиной

Говяжье филе с зелёным перцем и кунжутом  
Отбивная на косточке из мяса ягнёнка с соусом из  
мяты

Фаршированная цесарка

Флан из шпината и моркови с петрушкой  
Сорбет из зелёного яблока  
Птифуры с мягким сыром «Ricotta» и грушами  
Традиционный пирог «Пандоро» с шоколадом

Свиная колбаса котекино с чечевицей

Белое и красное вино DOC  
Спуманте

# НОВЫЙ ГОД

## Hotel ROSE GARDEN PALACE 4\*

Отель располагается в центре Рима рядом с самой живописной улицей Венето. Гостей ждут восхитительные гастрономические блюда итальянской и интернациональной кухни и приятная атмосфера под живую музыку.

Аперитив в 20:30  
Начало ужина в 21:00



**Официальная  
стоимость ужина:  
€ 200,00**



**Gartour**  
INCOMING OPERATOR & TRAVEL  
By H.T.S. Group

### МЕНЮ

Аперитив с сухим игристым вином Prosecco Superiore Extra Brut Cobegliano Valdobbiadene

Голубой омар на пару с гарниром из помидоров, артишоков и красного лука, закуска из вяленого мяса кабана с салатом из сицилийской брокколи и гранатовым желе

Паста Tagliolini с рыбным рагу и пряностями

Равиоли с начинкой из тыквы и шалфея с соусом из белого трюфеля

Филе судака в сливочном соусе из белой спаржи и зеленого лука

Сорбет из лимона и базилика

Медальоны из бизона со специями и гарниром из савойской капусты в черничном соусе

Мороженое из маракуйи и инжира с кусочками шоколада

Свиные ножки с гарниром из чечевицы

Белое и красное вино DOC  
Спуманте

# НОВЫЙ ГОД

## REGINA HOTEL BAGLIONI 5\*L

Отель находится в самом сердце Рима, на улице Венето, в двух шагах от Виллы Боргезе и площади Испании. Празднование Нового года в **Regina Hotel Baglioni** – это идеальный повод оценить великолепное праздничное меню, специально составленное талантливым шеф-поваром на основе традиционных средиземноморских блюд. После полуночи, гостей ждут танцы и музыка с DJ.

\*\*\*

19.30 - Аперитив в ресторане «BRUNELLO LOUNGE&RESTAURANT»  
20.30 - Gala-ужин в ресторане «BRUNELLO LOUNGE&RESTAURANT»  
- 23.00 Зал «BELVEDERE»  
открыт с 23:00 до 2:00

В стоимость не включено бронирование столика в зале BELVEDERE



**Официальная  
стоимость ужина:  
€ 360,00**

**Gartour**  
INCOMING OPERATOR & TRAVEL  
By H.T.S. Group

### МЕНЮ

Бокал шампанского, устрицы и новогодний аперитив

Омар и треска «баккала», тушёные в собственном соку с черными трюфелями из Норчи

Ризотто из риса Карнароли со свёклой и сыром «Castelmagno»

И ragu из утки, маринованной в вине «Amarone» с корицей

Бульон из морского петуха и королевского краба  
и  
равиоли с начинкой из свежего сыра «Burrata» и лука-поррея, приготовленные на пару с приправой из имбиря

Сицилийская «Granita» из мандарина и Кампари

Барабулька в корочке из лесных орехов с соусом из нута, кьянти и кардамона  
и  
тушёные артишоки

Замороженное манговое суфле с пьемонтским шоколадом «Gianduja»  
хрустящая вафля из миндаля и горького какао  
и  
варенье из сицилианских апельсинов

Свинные ножки с гарниром из чечевицы

Белое и красное вино DOC  
Спуманте

# НОВЫЙ ГОД

## SALONE EVA Hotel HASSLER 5\*L

Один из самых шикарных отелей Рима приглашает своих гостей провести новогоднюю ночь в бар-ресторане **Salone Eva**.

Салон Ева является любимым местом не только у посетителей отеля, но и самих римлян: уютная и элегантная атмосфера располагает к проведению незабываемого вечера... После полуночи - продолжение вечера с живой музыкой в **Salone Medici**.



**Официальная  
стоимость ужина:**

**€ 370,00**

### МЕНЮ

Бокал шампанского «R» de Ruinart и новогодние канапе  
\*\*\*

Ассорти из обжаренной в кукурузной муке рыбы с тушёным в вине «Passito» луком  
\*\*\*

Паста «Тальятелле» с вершками репы, соусом из моллюсков и лимонным сорго  
\*\*\*

Паста «Каппеллотти» с начинкой из крабов и апельсинов с кремом из артишоков  
\*\*\*

Телячье филе с черносливом, лесными орехами и чёрными трюфелями  
\*\*\*

Традиционный новогодний суп из чечевицы с фаршированной свиной ножкой  
\*\*\*

Новогодние сладости  
\*\*\*

Напитки не включены

# НОВЫЙ ГОД

## Hotel BERNINI BRISTOL 5\*L

На 8-ом и последнем этаже отеля располагается ресторан **Roof Garden Olimpo** – просторный и элегантный с потрясающей террасой и уникальным видом на центр Рима. Утонченная кухня шеф-повара базируется на лучших традициях средиземноморья с элементами креатива и продуктами каждого сезона. В новогоднюю ночь гостей ждет изысканный ужин.

Начало вечера в 20:00



**Официальная  
стоимость ужина:  
€ 390,00**

**Gartour**  
INCOMING OPERATOR & TRAVEL  
By H.T.S. Group

### МЕНЮ

Приветственный коктейль и канапе  
\*\*\*

Диапазон пару омаров, креветок, корзины с сицилийской и филе жареного миндаля и покрыты яблочным уксусом  
\*\*\*

Равиоли из свеклы с сыром пекорино на кремове-белого трюфеля  
\*\*\*

Тюрбан из морского окуня с шафраном и хрустящие чипсы артишоками  
\*\*\*

Мандариновый сорбет с гранатовым соусом  
\*\*\*

Филе телятины в беконе с медом Colonnata горчицы, груши глазированный с Chianti  
\*\*\*

Хрустящие мильфей с карамельным кремом папайи и имбиря  
\*\*\*

Фаршированная свиная нога с чечевицей и виноградом  
\*\*\*

Вино:  
Pinot Grigio "Collalto" 2011  
Cabernet Sauvignon "Banfi" 2010

# НОВЫЙ ГОД

## IL GIARDINO Hotel EDEN 5\*L

С 20:00 весь 6-ой этаж отеля Eden со своими великолепными украшениями, музыкой и захватывающим панорамным видом будет готов принять своих гостей для незабываемого вечера. Ресторан **“La Terrazza”** приятно удивит одним из самых удивительных меню, созданных шеф-поваром Fabio Ciervo.

\*\*\*

После полуночи гостям предложат отведать традиционное новогоднее блюдо: чечевица со свиной колбасой. Вечер продолжится на танцевальной площадке



**Официальная  
стоимость ужина:  
€ 400,00**

### МЕНЮ

Фуа-гра из утиной и гусиной печени с бриошью из каштановой муки и кардамоном

Равиоли «Воссопсiнi» с начинкой из королевского краба, консоме из морских рыб ароматизированное белым чаем «Инь Чжэнь»

Филе морского языка в миндальной корочке в шампанском «Dom Pérignon» и запечённый лангуст в белом портувейне с гарниром из картофеля

Дует из сорбе со вкусом джина «Tanqueray Ten» и лимонов Амальфитанского побережья

Каре косули маринованное в вине «Taurasi», пюре и ремулад из сельдерея, черные трюфеля из Норчи и можжевелевый соус с ароматом апельсина

Новогодняя симфония «Шоколад, личи и жасмин»

Напитки не включены в стоимость

# НОВЫЙ ГОД

## LA TERRAZZA Hotel EDEN 5\*L

С 20:00 весь 6й этаж отеля Eden со своими великолепными украшениями, музыкой и захватывающим панорамным видом будет готов принять своих гостей для незабываемого вечера. Ресторан "La Terrazza" приятно удивит одним из самых удивительных меню, созданных шеф-поваром Fabio Ciervo. Из последних признаний, полученных рестораном, можно отметить премию престижного международного журнала "Hotel Magazine", включивший La Terrazza отеля Eden в десятку лучших ресторанов-отелей мира 2011 года.

\*\*\*

После полуночи гостям предложат отведать традиционное новогоднее блюдо: чечевица со свиной колбасой.

Вечер продолжится на танцевальной площадке



**Официальная  
стоимость ужина:**

**€ 700,00**

**Gartour**  
INCOMING OPERATOR & TRAVEL  
By H.T.S. Group

### МЕНЮ

Фуа-гра из утиной и гусиной печени с бриошью из каштановой муки и кардамоном

\*\*\*

Морские гребешки и икра амурской калуги с соусом из каракатицы и белого шоколада, приправленного чёрным мадагаскарским перцем

\*\*\*

Равиоли «Воссопсini» с начинкой из королевского краба, консоме из морских рыб ароматизированное белым чаем «Инь Чжэнь»

\*\*\*

Филе морского языка в миндальной корочке в шампанском «Dom Pérignon» и запечённый лангуст в белом портвейне с гарниром из картофеля

\*\*\*

Дуэт из сорбе со вкусом джина «Tanqueray Ten» и лимонов Амальфитанского побережья

\*\*\*

Каре косули маринованное в вине «Taurasi», пюре и ремулад из сельдерея, черные трюфеля из Норчи и можжевелевый соус с ароматом апельсина

\*\*\*

Новогодняя симфония «Шоколад, личи и жасмин»

Вина включены в стоимость  
Шампанское оплачивается отдельно

# НОВЫЙ ГОД

## IMAGO' Hotel HASSLER 5\*L

Один из самых шикарных отелей Рима приглашает своих гостей провести новогоднюю ночь в панорамном ресторане **Imàgo'**.

Переступив порог ресторана, гостей удивит потрясающий вид на вечерний Рим, а дизайн ресторана, музыка и различные световые эффекты создадут уникальную торжественную атмосферу.

\*\*\*

После полуночи - продолжение вечера с живой музыкой в **Salone Medici**.



**Официальная  
стоимость ужина:  
€ 895,00**

### МЕНЮ

Бокал шампанского «Dom Ruinart» и блины с икрой  
\*\*\*

Лангуст со специями  
\*\*\*

Лосось, приготовленный на пару, ассорти из  
маринованных овощей и бешамель соус  
\*\*\*

Паста «Каппеллотти» с начинкой из морского языка и  
белых трюфелей и бульон из каплунов  
\*\*\*

Медальоны из говядины «а-ля Россини», брокколи и  
флан из сыра «Пекорино»  
\*\*\*

Традиционный новогодний суп из чечевицы с  
фаршированной свиной ножкой  
\*\*\*

Сорбетто со вкусом мандарина и нуги  
\*\*\*

Традиционный пирог «Панеттоне» и свежие фрукты

Напитки не включены