



**my**  
**MARTINI**  
ROME FOOD EXPERIENCE  
RESTAURANT

SHARIVARI



31.12.2022



XI XII I III  
**2023**

**NEW YEAR'S  
EVE**

# Gala Dinner

## MENÙ PESCE

### AMUSE BOUCHE

BRIOCHE ARTIGIANALE CON MOUSSE DI CALAMARI  
E OLIVA TAGGIASCA LIGURE  
ARTISANAL BRIOCHE BUN SERVED WITH CALAMARI SQUID AND  
TAGGIASCA OLIVE MOUSSE

### ENTRÉE

CIALDA DI MAIS, POLPO IN GUAZZETTO DI MARE E SENSAZIONI PICCANTI  
OCTOPUS BUOILLEBASS SERVED WITH CORN CHIPS AND SPICY HOT THRILLS

TARTARE DI TONNO ROSSO CON TAPIOCA CROCCANTE E KIWI,  
CAVIALE DI MELOGRANO E GERMOGLI DI SHISO  
RED TUNA TARTARE SERVED ON A CRUNCHY TAPIOCA SHEET,  
KIWI FRUIT, POMEGRANATE CAVIAR AND SHISO SPROUTS

### PRIMO/FIRST COURSE

RAVIOLO ARTIGIANALE RICOTTA E BERGAMOTTO, CLOROFILLE  
AROMATICHE, CONCENTRATO DI RICCIOLA, LIMONE DI SORRENTO CANDITO  
CON GERMOGLI DI SENAPE  
ARTISAN RAVIOLI WITH RICOTTA AND BERGAMOT, CHLOROPHYLLS HERBS,  
AMBERJACK CONCENTRATE, CANDIED SORRENTO LEMON  
WITH MUSTARD SPROUTS

### SECONDO/MAIN COURSE

CERNIA ROSSA PESCATA CON SPECCHIO DI PISELLI  
E PUNTARELLE AL PISTACCIO CON CAPPERO DI PANTELLERIA  
E PANE AI PROFUMI DI PROVENZA  
AUGHT RED GROUPER ON A GREEN BEANS MIRROR, TIPYCAL ROMAN  
CHICORY SPROUTS "PUNTARELLE", PANTELLERIA CAPERS AND  
PROVENCAL HERBS FLAVORED BREAD CRUST

### DESSERT

PROFITTEROLL ARTIGIANALE CLASSICO,  
CON I MARRONI DI GIOCONDA E PANNA FRESCA  
ARTISANAL "CLASSIC" PROFITEROLE, WITH GRAND MOTHER  
GIOCONDAS CHESTNUTS AND AND FRESH PANNA

## MENÙ CARNE

### AMUSE BOUCHE

ROCHER DI MANZO CON FONDUTA DI PECORINO  
DI PIENZA E PROFUMO DI TARTUFO  
BEEF ROCHER WITH PIENZA PECORINO FONDUE AND TROUFFLE CENT

### ENTRÉE

TARTARE DI FASSONA CONDITA CON BITTER AROMATICO, OLIO EVO E  
SALE MALDON CON NOCCIOLA SABBIATA  
FASSONA BEEF TARTARE WITH AROMATIC BITTER, EXTRA VIRGIN OLIVE  
OIL, MALDON SALT AND SABLE HAZEL NUT

### PRIMO/FIRST COURSE

RAVIOLO ARTIGIANALE DI BURRATA CON RAGOUT DI  
MAIALINO VITERBESE GINEPRO E PECORINO ROMANO  
ARTISANAL BURRATA RAVIOLO WITH "VITERBESE" AND JUNIPER BERRY  
PIGLET RAGOUT DUSTED WITH PECORINO ROMANO CHEESE

### SECONDO/MAIN COURSE

BRASATO DI MANZO AL BAROLO CON INSALATINA AROMATICA DI  
FINOCCHI AL TIMO E SPECCHIO AROMATICO  
BAROLO BRAISED BEEF WITH FENNEL, THYME  
AND PROVENCAL HERBS MIRROR

### DESSERT

PROFITTEROLL ARTIGIANALE CLASSICO,  
CON I MARRONI DI GIOCONDA E PANNA FRESCA  
ARTISANAL "CLASSIC" PROFITEROLE, WITH GRAND MOTHER  
GIOCONDAS CHESTNUTS AND FRESH PANNA

180 €

A PERSONA /PER PERSON

## VINI bianchi e rossi

**BIANCHI:** Pinot Grigio, Jermann, Venezia Giulia Igt,  
Gewürztraminer S t. Michael Eppan, Alto Adige Doc

**ROSSI:** Chianti Barbuta Riserva, Montespertoli Docg,  
Cabernet Sauvignon Casale Del Griglio, Lazio Igt

1 BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE

# Vip Dinner

## MENÙ PESCE

### AMUSE BOUCHE

CATALANA DI GAMBERO ROSSO MY MARTINI, BOCCONCINI DI PANE CROCCANTE DI FARINE GREZZE CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO E DATTERINO DEL PIENNOLO  
RED SHRIMP MY MARTINI CATALANA SALAD, RAW FLOUR CRUNCHY BREAD BITES SERVED WITH RED SHRIMP AND "DATTERINO DEL PIENNOLO" TOMATOES

### ENTRÉE

CAPASANTA AL PROFUMO DI LAVANDA, ZEST DI LIME, ROSMARINO E CROCCANTE DI PARMIGIANO 36 MESI VACCHE ROSSE  
LAVANDER CANTED SCALLOP, LIME ZEST, ROSEMARY AND "VACCHE ROSSE" 36 MONTHS AGED PARMESAN CHEESE TUILLE

### PRIMO/FIRST COURSE

TONNARELLO FATTO IN CASA ALL'ASTICE, LIQUIRIZIA E COMPOSTA DI DATTERINO DEL VESUVIO  
HOMEMADE "TONNARELLO" LOBSTER PASTA SERVED WITH LICORICE AND VESUVIAN DATTERINO COMPOTE

### SECONDO/MAIN COURSE

CERNIA ROSSA PESCATA CON SPECCHIO DI PISELLI PUNTARELLE AL PISTACCIO, CON CAPPERO DI PANTELLERIA E PANE AI PROFUMI DI PROVENZA  
CAUGHT RED GROUPER ON A GREEN BEANS MIRROR, TYPICAL ROMAN CHICORY SPROUTS "PUNTARELLE", PANTELLERIA CAPERS AND PROVENCAL HERBS FLAVORED BREAD CRUST

### DESSERT

PROFITTEROLL ARTIGIANALE CLASSICO, CON I MARRONI DI GIOCONDA E PANNA FRESCA  
ARTISANAL "CLASSIC" PROFITEROLE, WITH GRAND MOTHER GIOCONDAS CHESTNUTS AND FRESH PANNA

## MENÙ CARNE

### AMUSE BOUCHE

ROCHER DI MANZO CON FONDUTA DI PECORINO DI PIENZA E PROFUMO DI TARTUFO  
BEEF ROCHER WITH PIENZA PECORINO FONDUE AND TROUFFLE CENT

### ENTRÉE

TARTARE DI FASSONA CONDITA CON BITTER AROMATICO, OLIO EVO E SALE MALDON CON NOCCIOLA SABBIAIA  
FASSONA BEEF TARTARE WITH AROMATIC BITTER, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, MALDON SALT AND SABLE HAZEL NUT

### PRIMO/FIRST COURSE

RAVIOLO ARTIGIANALE DI BURRATA CON RAGOUT DI MAIALINO VITERBESE GINEPRO E PECORINO ROMANO  
ARTISANAL BURRATA RAVIOLO WITH "VITERBESE" AND JUNIPER BERRY PIGLET RAGOUT DUSTED WITH PECORINO ROMANO CHEESE

### SECONDO/MAIN COURSE

BRASATO DI MANZO AL BAROLO CON INSALATINA AROMATICA DI FINOCCHI AL TIMO E SPECCHIO AROMATICO  
BAROLO BRAISED BEEF WITH FENNEL, THYME AND PROVENCAL HERBS MIRROR

### DESSERT

PROFITTEROLL ARTIGIANALE CLASSICO, CON I MARRONI DI GIOCONDA E CREMA CHANTILLY  
ARTISANAL "CLASSIC" PROFITEROLE, WITH GRAND MOTHER GIOCONDAS CHESTNUTS AND CHANTILLY CREAM

### BRINDISI/TOASTS

BRINDISI CON CHAMPAGNE MOET CHANDON

250 €

A PERSONA /PER PERSON

## VINI bianchi e rossi

**BIANCHI:** Pinot Grigio, Jermann, Venezia Giulia Igt, Gewürztraminer S t. Michael Eppan, Alto Adige Doc

**ROSSI:** Chianti Barbuta Riserva, Montespertoli Docg, Cabernet Sauvignon Casale Del Griglio, Lazio Igt

1 BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE



**my**  
**MARTINI**  
ROME FOOD EXPERIENCE  
RESTAURANT

**SHARIVARI**



## *Menù Buffet Dinner*

**SEPPIA STUFATA ROSOLATA AL "COLONNATA",  
SFUMATA AL FRANZIA CORTA CON ERBE  
AROMATICHE FRESCHE E CROSTINI ARTIGIANALI  
DI PANE CASARECCIO**

**BRAISED CUTTLE FISH WITH "COLONNATA"  
RENDERED FAT, DEGLAZED WITH FRANZIA CORTA  
WINE, AROMATIC HERBES AND HOMEMADE BREAD  
CROSTINI**

**CALAMARI ALLA PIASTRA SFUMATI AL FRANZIA  
CORTA DOC ED INSAPORITI CON OLIVE, CAPPERI DI  
PANTELLERIA E ZEST DI LIMONE**

**GRILLED SQUID SERVED WITH TAGGIASCA OLIVES,  
PANTELLERIA CAPERS AND LEMON ZES**

**MATURAZIONI DI MARE A CRUDO CON FRUTTI ROSSI  
E GEL AL ROSMARINO**

**DRY AGED FISH CHARCUTERIE WITH RED FRUITS  
AND ROSMARY GEL**

**CARPACCIO DI MANZO, EMULSIONE ALL'ACCIUGA  
DI CETARA E NOCCIOLE PIEMONTESI TOSTATE  
BEEF CARPACCI, CETARA ANCHOVY MAYO AND  
TOASTED "PIEMONTESI" HAZELNUTS**

**JULIENNE DI FINOCCHI E SUPREMA DI ARANCIA,  
OLIVE PUGLIESI NERE AL FORNO  
E NOCI DI MACADAMIA**

**FENNEL JULIENNE AND ORANGE SUPREMA SALAD,  
SERVED WITH BAKED BLACK OLIVES  
AND MACADAMIA NUTS**

**GNOCCHI AI FUNGHI PORCINI CON  
FONDUTA DI PECORINO DI PIENZA  
E OLII AROMATICI AL TARTUFO**

**GNOCCHI IN PORCINI MUSHROOMS SAUCE WITH  
PIENZA PECORINO FONDUE AND TRUFFLE OIL**

**ROCHER DI MANZO SERVITO CON GAZPACHO  
DI STAGIONE E OLIO AL BASILICO**

**BEEF ROCHER SERVED WITH SEASONAL  
GAZPACHO AND BASIL OIL**

**SELEZIONI DI DOLCI NATALIZI**

**SELECTION OF TYPICAL CHRISTMAS TREATS**

**LENTICCHIE DELLA TRADIZIONE  
TRADITIONAL LENTILS SOUP**

**80 €**

**A PERSONA /PER PERSON**

### **VINI bianchi e rossi**

**BIANCHI:** Pinot Grigio, Jermann, Venezia Giulia Igt,  
Gewürztraminer S t. Michael Eppan, Alto Adige Doc

**ROSSI:** Chianti Barbuta Riserva, Montespertoli Docg,  
Cabernet Sauvignon Casale Del Griglio, Lazio Igt

**1 BOTTIGLIA OGNI QUATTRO PERSONE**

**VIP DINNER** dalle h 20.30 - from 8.30 pm  
Sala My Martini e Sala Champagnerie  
My Martini room and Champagnerie room  
€ 250 a persona con brindisi di mezzanotte con  
Champagne Moet Chandon  
€ 250 per person, midnight toasts with Moet Chandon

...

**GALA DINNER** dalle h 20.30 - from 8.30 pm  
Sala My Martini e Sala Champagnerie  
My Martini room and Champagnerie room  
€ 180 a persona con brindisi di mezzanotte  
€ 180 per person, midnight toasts

...

**CENA A BUFFET con brindisi di mezzanotte + drink**  
**BUFFET DINNER** with midnight toasts + drink  
dalle h 20.30 - from 8.30 pm  
Sala Barocca e Black Suite - Barocca room and in the Black Suite  
€ 80 a persona fino alle h 23.45 e 1 drink  
€ 80 per person till h. 11.45 pm and 1 drink included

...

**DOPOCENA CON TAVOLI RISERVATI - dalle h 23.30**  
**AFTER DINNER WITH RESERVED TABLES - from 11:30 pm**

...

### **PRIVÉE PLATINUM**

Sala Barocca e Black Suite Superior – Barocca and Black Suite Superior  
€ 100 a persona (tavolo per un minimo di 10 persone)  
€ 100 per person (table for at least 10 people)

### **PRIVÉE GOLD**

Sala Hush e Black Suite Sala  
€ 80 a persona (tavolo per un minimo di 10 persone)  
€ 80 per person (table for at least 10 people)

### **PRIVÉE SILVER**

Sala Champagnerie  
€ 60 a persona (tavolo per un minimo di 10 persone)  
€ 60 per person (table for at least 10 people)

...

### **INGRESSO DISCO GOLD**

dalle h 23.30 con brindisi + drink  
**GOLD DISCO ENTRANCE**  
from 11.30 pm with toasts included + drink  
€ 50 a persona con 1 drink (in prevendita)  
€ 50 per person with 1 drink (at the door)

...

### **INGRESSO IN DISCO SILVER**

**DOPO LA MEZZANOTTE**  
**ENTRANCE IN THE SILVER DISCO**  
AFTER MIDNIGHT  
40 a persona con 1 drink  
40 per person with 1 drink