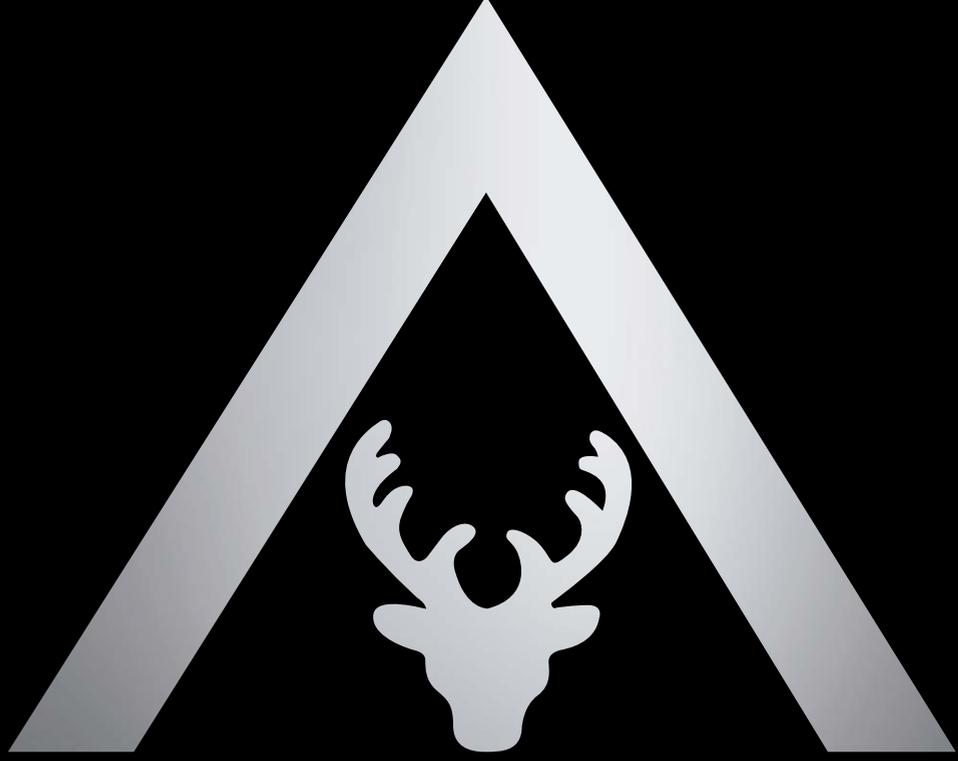


20172018



ITALIAN EXCELLENCE

Durante le festività, ritrovati con amici
e familiari nel Ristorante AQVI.

For the holiday season, get together
with friends and family at AQVI Restaurant.

AQVI SUNDAY BRUNCH 30

Tutte le domeniche assapora
con i tuoi cari un Mosaico delle
EXcellence Italiane.

Every Sunday share with your
loved ones a Mosaic of
EXquisite Italian Flavours.

CORPORATE PARTY NIGHTS AT AQVI RESTAURANT AND BAR

Stanchi delle solite feste aziendali?
Partecipate alla nostra festa e
lasciatevi sedurre dalle nostre
prelibatezze.

The more the merrier for your festive
company event. Treat yourself to one
of the tailor made menus prepared
especially for you by our Chef.

Per maggiori informazioni:
sales.sheratonrome@sheraton.com

For further info:
sales.sheratonrome@sheraton.com

DALL' 8 DICEMBRE 2017 AL 6 GENNAIO 2018

PRELIBATEZZE DI NATALE

Il nostro Executive Chef prepara ogni giorno
un piatto della tradizione natalizia della cucina italiana

PRIMI

- Tonnarelli con ragu bianco di cappone e peperoni cruschi 18
- Mezze maniche ai funghi porcini con provolone del Monaco e pistilli di zafferano 18
- Raviolotto di ricotta con radicchio brasato e pinoli 16
- Paccherotti con crema di zucca e guanciale amatriciano 16
- Orecchiette con crema di broccoli verdi e fiocchi di burrata 16
- Risotto al melograno con gambero lardellato e foglie di maggiorana 18

SECONDI

- Rosa di vitello cotta a bassa temperatura con riduzione al porto,
radicchio arrosto e schiacciata di patate 28
- Costolette di agnello alla brace in elisir di olio extra vergine novello
con cicorietta selvatica 28
- Baccalà su passata di zucca e cipolla rossa di Tropea caramellata 30
- Spigola in guazzetto ai frutti di mare con carciofo alla romana 30
- Bauletto di verza e patate con agrodolce di cipolla rossa e crema di zucca 20

Prezzi in Euro e iva inclusa, non sono applicabili ulteriori sconti sui prezzi dei menu.

FROM 8TH DECEMBER 2017 TO 6TH JANUARY 2018

CHRISTMAS EXCELLENCE

Every day a dish from Italian Christmas traditional cuisine
prepared by our Executive Chef

FIRST COURSE

- Tonnarelli with capon ragout sauce and dried peppers 18
- Mezze maniche with porcini mushrooms, provolone Del Monaco cheese
and pistils of saffron 18
- Raviolo filled with ricotta cheese, served with brased chicory and pine nuts 16
- Paccherotti with pumpkin cream and bacon from Amatrice 16
- Orecchiette with green broccoli cream and burrata flakes 16
- Pomegranate risotto with larded shrimp and marjoram leaves 18

SECOND COURSE

- Low-temperature cooked veal with Porto wine reduction,
roasted chicory and small potatoes smash 28
- Grilled lamb chops in fresh extra virgin olive oil with wild chicory 28
- Cod fish on a pumpkin cream with caramelized red onion from Tropea 30
- Stewed seabass with seafood and Roman style artichoke 30
- Cabbage and purple potatoes with sweet and sour red onions and pumpkin cream 20

Prices in Euro and vat inclusive, no additional discounts applicable on the menu prices.

24 DICEMBRE

MENU DELLA VIGILIA

PER COMINCIARE

Insalatina di puntarelle con ricciola marinata
agli agrumi e menta piperita

PRIMO

Tonnarelli con crema di carciofi
e seppie allo zenzero

SECONDO

Tonno scottato all'arancia con crema di broccoli
Piccolo sformato di cime di rapa

DOLCEMENTE

Cre moso al latte pralinato alle nocciole

Selezione di vini italiani AQVI

Acqua minerale

Caffè

MENU COMPLETO PER PERSONA 75

Prezzi in Euro e iva inclusa, non sono applicabili ulteriori sconti sui prezzi dei menu.

24TH DECEMBER

CHRISTMAS EVE

TO START WITH

Chicory salad with marinated yellowtail flavoured
with citrus fruit and mint

PASTA

Tonnarelli with artichoke cream
and ginger flavoured cuttlefishes

CONTINUING WITH

Orange flavoured seared tuna with broccoli cream
Turnip greens small flan

SWEET ENDING

Milk cream cake with hazelnut crumbs

AQVI Italian wine selection

Mineral water

Coffee

WHOLE MENU PER PERSON 75

Prices in Euro and vat inclusive, no additional discounts applicable on the menu prices.

25 DICEMBRE 2017 E 1 GENNAIO 2018

BRUNCH DELLE FESTIVITÀ

AMERICAN CORNER

Uova strapazzate, bacon croccante e pancakes

ANGOLO DEL CONTADINO

Insalatina di quinoa con broccolo verde, tonnetto fresco allo zenzero e datteri

Farro agli agrumi con foglie di pancetta croccante e mandorle tostate

Zucca arrostita e radicchio trevigiano

Broccolo romanesco

Patate al forno

DAL MACELLAIO

Tagliere di salumi

Manzo marinato con misticanza e mango

Agnello della tradizione

SAPORE DI MARE

Salmone in carpione con insalatina di puntarelle e cialda di cipolla rossa

Brodetto del pescatore

DAL CASARO

Treccia di bufala campana

Sfiziose ricottine di bufala

Tagliere di formaggi

ATELIER DELLA PASTA

Mezzi paccheri in guazzetto di moscardini e cime di rapa

Lasagnetta con carciofi e provolone del Monaco

DOLCEZZE

Struffoli, tronchetto di Natale, Mont Blanc,
Panettone e pandoro con salsa allo zabaione

Torroncini

Prosecco per brindare

Spremuta d'arancia, acqua minerale, caffè

MENU COMPLETO PER PERSONA **55**

Prezzi in Euro e iva inclusa, non sono applicabili ulteriori sconti sui prezzi dei menu.

DECEMBER 25TH AND JANUARY 1ST

CHRISTMAS DAY AND NEW YEAR AQVI BRUNCH

AMERICAN CORNER

Crispy bacon, scrambled eggs, pancakes

FARMER'S CORNER

Quinoa salad with green broccoli and fresh tuna with ginger and dates

Spelt in citrus fruit with crunchy bacon leaves and toasted almonds

Roasted pumpkin and chicory from Treviso

Roman style broccoli

Baked potatoes

FROM THE BUTCHER'S

Board with typical Italian salami

Marinated beef with mixed greens and mango

Traditional lamb

FROM THE SEA

Stewed salmon with chicory hearts salad and red onion

Fish broth

CHEESEMAKER'S CORNER

Board with typical Italian cheeses

Buffalo mozzarella from Campania Region

Delicious buffalo ricotta cheese

FROM THE PASTA LABORATORY

Mezzi paccheri with stewed moscardini fish and turnip greens

Lasagne with artichokes and provolone Del Monaco

TRADITIONAL ITALIAN CHRISTMAS SWEETS

Struffoli (traditional Neapolitan pastries), Christmas trunk, Mont Blanc

Panettone and pandoro with zabaglione cream

Small nougats

Prosecco

Freshly squeezed orange juice, mineral water, coffee

WHOLE MENU PER PERSON 55

Prices in Euro and vat inclusive, no additional discounts applicable on the menu prices.

31 DICEMBRE 2017

DEGUSTAZIONE DI SAN SILVESTRO

Con ballo e musica dal vivo

PER COMINCIARE

Champagne con ostrica in conchiglia e gambero in crosta di pane

ANTIPASTO

Tartare di baccalà, tonno rosso e ricciola

PRIMI

Paccheri all' astice in crema di prezzemolo

Raviolo di grano saraceno con rana pescatrice
in salsa di pomodorini del Piennolo e crema di burrata

SECONDI

Sfoglia di rombo con mantello di carciofi

Sorbetto al melograno

Filetto di Manzafassona piemontese alle noci tostate
e crema di castagne con funghi porcini

DOLCE

Carosello di dolci

Panettone e Pandoro

ED A MEZZANOTTE

Cotechino e lenticchie

Franciacorta, selezione vini italiani AQVI, acqua minerale, caffè

MENU COMPLETO PER PERSONA 190

Prezzi in Euro e iva inclusa, non sono applicabili ulteriori sconti sui prezzi dei menu.

DECEMBER 31ST

NEW YEAR'S EVE MENU

Dance and live music

TO START WITH

Champagne served with oyster and shrimp in a bread crust

APPETIZER

Cod, red tuna and yellowtail tartare

PASTA

Paccheri with lobster in a parsley cream

Buckwheat ravioli with anglerfish in a Piennolo tomato sauce and burrata cream

SECOND COURSES

Turbot in an artichoke crust

Pomegranate sorbet

Piedmontese "Manzafassona" beef fillet with roasted walnuts
and chestnut cream with porcini mushrooms

SWEET ENDING

Selection of desserts

Traditional panettone and pandoro

AND FOR MIDNIGHT

Cotechino sausage and lentils

Franciacorta, AQVI Italian wine selection, mineral water, coffee

WHOLE MENU PER PERSON 190

Prices in Euro and vat inclusive, no additional discounts applicable on the menu prices.



#betterwhenshared
#sheratonroma
#aqvi

PER PRENOTAZIONI FOR RESERVATIONS

t 333.6230.822 / 06.5453.7054

AQVI.restaurant@sheraton.com

Il nostro personale è a disposizione per eventuali informazioni sugli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti. La preghiamo di informarci se soffre di allergie, intolleranze o ha delle esigenze alimentari particolari di cui dovremmo essere messi a conoscenza per la preparazione dei piatti che ha richiesto.

In caso di non reperibilità di prodotti freschi, questi verranno sostituiti con prodotti surgelati di prima qualità.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

In case of non availability of fresh produce, these might have to be substituted by first choice frozen products.



Tutte le paste sono disponibili senza glutine.
All pastas are available gluten free.

AQVI

