

*Christmas Staff Party*

*Set Menus*

*December 2009*

*Marina Restaurants Ltd reserves the right to alter the below menu as is deemed necessary*



### *Menu 1*

*Crema di patate e porri aromatizzata all'olio di tartufo bianco.  
Potato and leek soup flavoured with white truffle oil.*

*or*

*Risotto ai funghi selvatici.  
Risotto with wild mushrooms.*



*Filetto di ricciola alla siciliana.  
Fillet of amberjack Sicilian style.*

*or*

*Tacchino tradizionale ripieno, cotto a bassa temperatura  
con salsa ai frutti di bosco e patate arrosto.  
Traditional stuffed turkey served in a forest fruit sauce  
with roast potatoes.*

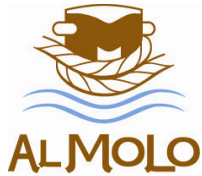


*Frangipane alle pere e cioccolato.  
Frangipane tart with pears and chocolate.*

*or*

*Tiramisu `Moderno.  
Our Tiramisu `*

*€32.00  
(Incl. VAT)*



## *Menu 2*

*Crema di ceci con sfoglia di guanciale croccante aromatizzata al rosmarino.  
Cream of chick-pea served with a slice of crispy smoked bacon  
and a touch of rosemary.*

*or*

*Bocconcini di filetto di tonno impanati al sesamo su salsa verde  
e insalatina di rucola.  
Small chunks of fresh tuna fillet in sesame crumb,  
served with a green sauce and rocket salad.*



*Filetto di spigola croccante su insalata di rucola e patate arrosto.  
Fillet of crispy seabass on a bed of fresh rocket salad  
and roast potatoes.*

*or*

*Tagliata di Angus con pure` di sedano rapa  
e porro croccante.  
Angus sirloin served with celeriac mash and pan fried leeks.*



*Tortino di cioccolato bianco col cuore morbido  
e piccolo bouquet di frutti di bosco  
Tortino with a tender heart of white chocolate  
and a composition of forest fruits*

*or*

*Tiramisu` classico  
Traditional Tiramisu`*

*€35.00  
(Incl. VAT)*



### *Menu 3*

*Zuppetta di mare con pescato del giorno e crostini maltesi.  
Small soup of fresh catch of the day  
served with Maltese croutons.*

*or*

*Carpaccio di controfiletto marinato, servito con gelato  
al grana padano.  
Carpaccio of marinated rib eye,  
served with a parmesan cheese ice cream.*



*Filetto di coda di rospo con julienne di verdure croccanti.  
Fillet of monkfish served with crispy seasonal vegetables.*

*or*

*Filetto di manzo con salsa ai ribes, polenta croccante  
e scalogno glassato.  
Fillet of beef in a redcurrant sauce, served with  
crispy polenta and caramelized shallot.*



*Tortino di cioccolato bianco col cuore morbido  
e piccolo bouquet di frutti di bosco  
Tortino with a tender heart of white chocolate  
and a composition of forest fruits*

*or*

*Tortino di cioccolato fondente al peperoncino  
Dark chocolate Tortino with a touch of chilly.*

*€40.00  
(Incl. VAT)*



#### *Menu 4*

*Tagliolini al ragu di scorfano*  
*Homemade tagliolini in a rock fish ragout.*

*or*

*Risotto allo zafferano.*  
*Risotto with saffron.*



*Filetto di manzo ai funghi porcini con patate arrosto.*  
*Fillet of beef with porcini mushrooms and roast potatoes.*

*or*

*La nostra zuppa del mare*  
*Our fish soup*



*Tortino di cioccolato fondente al peperoncino*  
*Dark chocolate Tortino with a touch of chilly.*

*or*

*Tiramisu` classico*  
*Traditional Tiramisu`.*

€47.00  
(Incl. VAT)



### Menu 5

*Crema di lenticchie con scorfano avvolto in lardo di Colonnata.  
Cream of lentil served with fresh rockfish rolled with Colonnata lard.*

*or*

*Carpaccio di controfiletto marinato, servito con gelato  
al grana padano.*

*Carpaccio of marinated rib eye,  
served with a parmesan cheese ice cream.*



*Risotto all`astice.  
Risotto with lobster.*

*or*

*Tagliolini di ragu` di coniglio profumato al tartufo bianco.  
Homemade tagliolini in a rabbit ragout,  
flavoured with white truffle oil.*



*Tagliata di rana pescatrice con salsa verde e cipollotti in agrodolce.  
Fresh monkfish steak served with a green sauce and sweet and sour onions.*

*or*

*Brasato di stinco di agnello con pure` di sedano rapa..  
Braised lamb shank served with celeriac mash.*



*Biancomangiare al cocco.  
Coconut blancmange pudding*

*or*

*Cassatina siciliana con salsa agli agrumi.  
Sicilian cassata served with a citrus sauce.*

€57.00  
(Incl. VAT)