ROME TIMES HOTEL

Menu SAN SILVESTRO

Flûte di benvenuto con sfiziosità dello chef
Welcome flûte with chef's appetizers

Carpaccio di polpo con insalata
di fagioli "Zolfino del Pratomagno", puntarelle e bottarga
Octopus carpaccio with "Zolfino del Pratomagno" bean salad, puntarelle chicory, and cured roe (bottarga)

Tagliolini all'astice con pomodorini del piennolo del Vesuvio e basilico
Lobster tagliolini with Vesuvio Piennolo cherry tomatoes and fresh basil

Fagottino di branzino con carciofi e salsa di crostacei e zafferano
Sea bass parcel with artichokes, shellfish sauce, and saffron

Ravioli gelati di ananas e mango con macedonia esotica caramellata
Pineapple and mango frozen ravioli with caramelized exotic fruit salad

BRINDISI di MEZZANOTTE

Cotechino e lenticchie
Cotechino and lentils

Dolcetti natalizi
Christmas sweets

Acqua e caffè
Water and coffee

130€

(Bevande e vini esclusi/*Beverages and wine excluded*)

* Prodotti congelati o abbattuti in loco / ** Products frozen or blast-chilled on-site* ** Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1. /*** Product subjected to preventive remediation treatment by freezing in accordance with the requirements of Regulation (EC) 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter D, point 1* – Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) n. 1169/2011. Per maggiori informazioni chiedere al personale di sala. */Some dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens listed in Regulation (EU) No. 1169/2011. For more information, please ask our staff.*