

ROMA
HASSLER
STAIRWAY TO HEAVEN



*Le festività natalizie
all' Hassler Roma*

CHRISTMAS FESTIVITIES AT THE HASSLER ROMA



Un ricco programma di Natale e Capodanno.

Ciascun piatto racchiude in sé la classicità della tradizione italiana di altissimo livello rivisitata con un inconfondibile stile fatto di memoria, ricerca, gusto ed immaginazione.

Menu creati dall'Executive Chef Francesco Aprea

Our special holiday program.

Every dish contains traditional Italian elements of the highest level, reinterpreted with our trademark style made up of memory, research, flavour and imagination.

Menus created by Executive Chef Francesco Aprea

ROMA
HASSLER
STAIRWAY TO HEAVEN

PER PRENOTAZIONI • FOR RESERVATIONS

imāgo

(1* Michelin):

Ristorante panoramico situato al 6° piano dell'Hotel Hassler
Panoramic restaurant located on the 6th floor of the Hassler Roma

T: +39 06 699 34 726 • F: +39 06 678 9991 • E: imago@hotelhassler.it

SALONE EVA

Raffinato ristorante situato al piano terra dell'Hotel Hassler
Elegant restaurant located on the ground floor of the Hassler Roma

T: +39 06 699 34 726 • F: +39 06 678 9991 • E: imago@hotelhassler.it





24 DICEMBRE 2016 • DECEMBER 24TH 2016

Menu della Santa Notte CHRISTMAS EVE DINNER

Carpaccio di capesante al pepe rosso, fondente di cipolle e polenta soffciata	Scallops carpaccio with red pepper, onions and puffed corn mush
Brodetto di aragosta al tartufo nero, topinambur e vaniglia	Lobster broth with black truffle, Jerusalem artichoke and vanilla
Chitarrine all'acqua di appiccattelli, baccalà e bottarga	Chitarrine pasta with Vesuvian appiccattelli water, salt cod and bottarga
Ravioli di seppia al vapore, patate dolci e pompelmo rosa	Steamed cuttlefish ravioli, sweet potatoes and pink grapefruit
Filetto di San Pietro arrostito alla paprika, ceci e cozze all'aceto di shiso	Roasted Saint Peter fillet with paprika, chickpeas and shiso vinegar mussels
Bianco mangiare, mandorle e yuzu	"Bianco mangiare", almond and yuzu
Affogato di panettone al cioccolato e frutto della passione	"Panettone" in chocolate and passion fruit sauce

Dom Pérignon
♥

Euro 250,00

Prezzo a persona IVA inclusa • bevande escluse • Price per person Vat included • beverages excluded

SALONE EVA

24 DICEMBRE 2016 • DECEMBER 24TH 2016

Menu della Santa Notte CHRISTMAS EVE DINNER

Veli di salmone marinati all'erba cedrina, rape e insalatina di campo	Marinated salmon veils with lemon verbena, turnips and wild salad
Vellutata di scarola, moscardini in umido e pecorino romano	Batavian endive cream, stewed curled octopus and Roman pecorino cheese
Filetto di rombo ai funghi di bosco, patate e scalogni	Turbot fillet with wild mushrooms, potatoes and shallot
Tronchetto di natale al cioccolato e zabaione	Christmas chocolate egg-nog log
Panettone artigianale ai frutti di bosco	Home-made "panettone" with wild berries

FONDS EN 1765
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
★

Euro 110,00

Prezzo a persona IVA inclusa • bevande escluse • Price per person Vat included • beverages excluded



25 DICEMBRE 2016 • DECEMBER 25TH 2016

Pranzo di Natale CHRISTMAS LUNCH

Insalata di maccarello,
mandarinetti e puntarelle

Mackerel salad, tangerines
and chicory hearts

Crocchette di bollito misto,
pastinaca e salsa verde

Mixed boiled meats croquettes,
parsnip and green herbs sauce

Cappellotti in brodo di cappone
e tartufo nero

“Cappellotti” in capon broth
and black truffle

Maltagliati al sugo di anatrella,
indivia e zucca speziata

Maltagliati pasta with duckling sauce,
endive and spicy pumpkin

Scamone di agnello in umido alla
cannella, prugne secche e zenzero

Stewed lamb rump with cinnamon,
prunes and ginger

Christmas Pudding

Christmas Pudding

Coccole finali al gusto del natale

Special Christmas petits fours

Dom Pérignon
♥

Euro 145,00

Prezzo a persona IVA inclusa • bevande escluse • Price per person Vat included • beverages excluded



SALONE EVA

25 DICEMBRE 2016 • DECEMBER 25TH 2016

Natale in compagnia dell'arpa CHRISTMAS HARP CONCERT

DA NON PERDERE: NOT TO BE MISSED:

25 dicembre, 2016 December 25th, 2016

Il concerto d'arpa di Natale
presso il Salone Eva con
l'Hassler High Tea menu,
dalle ore 17:00
alle ore 19:00.

The Christmas harp concert
in the Salone Eva with
the Hassler High Tea menu,
from 5:00 pm
to 7:00 pm.

FONDATARE EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE



Euro 28,00

Prezzo a persona IVA inclusa • Price per person Vat included





31 DICEMBRE 2016 • DECEMBER 31ST 2016

Cena di San Silvestro NEW YEAR'S EVE DINNER

Flûte di Dom Perignon all'arrivo
Percorso di granchio reale e spezie
Tartara di scampi e cuore di carciofi,
cocco e caviale Beluga
Risotto al tartufo bianco, foie gras
e polvere di caffè
Fettucce ai pistilli di zafferano,
zolfini e anguilla alla brace
Black Cod & Black Lime,
raviolini di astice blu e curcuma
Manzo al pepe nero, ricotta
e pere al Vin Brûlé
Ghiacciato all'aceto balsamico stravecchio,
mango e pistacchi
Sfera d'Oro, torrone e melograno
Lenticchie e zampone
di mezzanotte

Flûte of Dom Perignon on arrival
Finger selection of king crab and spices
Scampi and heart of artichokes tartare,
coconut and Beluga caviar
White truffle risotto with foie gras
and coffee powder
Fettucce pasta with saffron,
zolfino beans and grilled eel
Black Cod & Black Lime,
blue lobster and turmeric small ravioli
Black pepper beef, ricotta cheese
and Vin Brûlé flavored pears
Mellow balsamic vinegar flavored parfait,
mango and pistachio nut
Gold sphere, nougat and pomegranate
At midnight traditional lentils
and pork Zampone

Dom Pérignon



Dopo la mezzanotte siete
invitati alla serata danzante con
musica live nel Salone Medici

Euro 950,00

Prezzo a persona IVA inclusa • bevande escluse • Price per person Vat included • beverages excluded

After midnight you are invited
to dance the night away
in the Salone Medici; live band

SALONE EVA

31 DICEMBRE 2016 • DECEMBER 31ST 2016

Cena di San Silvestro NEW YEAR'S EVE DINNER

Vichyssoise e caviale Beluga,
frittelle di alghe e sesamo
Gamberi rossi al campari,
cavolfiori e burrata
Tagliolini alle cime di rapa,
tartufi di mare e tartufi di terra
Raviolini di anatra e stracchinato romano,
brodo di funghi shiitake
Filetto di manzo al pepe verde,
millefoglie di patate
Monte Bianco,
effervescenza di arancia rossa
A mezzanotte lenticchie e
zampone della tradizione

Beluga caviar Vichyssoise,
water weeds and sesame fritters
Campari flavored red prawns,
cauliflower and burrata cheese
Tagliolini pasta with turnip tops,
venus clams and truffles
Duck and Roman stracchinato cheese
small ravioli, shiitake mushrooms broth
Beef filet with green pepper,
potatoes mille-feuille
Mont blanc,
red orange effervescence
At midnight traditional lentils
and pork Zampone

FONDS EN 1765
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE



Dopo la mezzanotte siete
invitati alla serata danzante con
musica live nel Salone Medici

Euro 420,00

Prezzo a persona IVA inclusa • bevande escluse • Price per person Vat included • beverages excluded

After midnight you are invited
to dance the night away
in the Salone Medici; live band

31 DICEMBRE 2016 • DECEMBER 31ST 2016

TERRAZZA PANORAMICA AL 7° PIANO 7TH FLOOR PANORAMIC TERRACE

Un brindisi mozzafiato

A BREATHTAKING TOAST TO THE NEW YEAR

Selezione di Champagne
con vista sulla Città Eterna.

Enjoy the view with the Hassler's
selection of Champagne.

DALLE 23:00

FROM 11:00 PM

Selezione di
Dom Pérignon

Hassler's selection
of Dom Pérignon

Dom Pérignon



Solo Clienti in casa a partire da

Only in house Guests starting from

Euro 37,00

Prezzo a persona IVA inclusa • Price per person Vat included





1 GENNAIO 2017 • JANUARY 1ST 2017

Per un gustoso inizio

FOR A DELICIOUS STARTING

Triglia agli agrumi, lenticchie
e cotechino

Citrus fruits flavored red mullet,
lentils and "cotechino"

Minestra maritata in consommé,
uovo e parmigiano

"Maritata style" leaves vegetable
consommé, egg and parmesan cheese

Cannelloni di broccoletti e tartufo,
faraona all'aceto di uva

Broccoli and truffle cannelloni pasta,
grape vinegar guinea-fowl

Filetto di vitello alla frutta secca,
zucca e balsamico

Veal filet with dried fruits,
pumpkin and balsamic vinegar

Croccante di bignè,
ananas e caramello

Bignè crunchy,
pineapple and caramel

Coccole con il panettone

Petits fours and traditional "panettone"

Dom Pérignon



Euro 130,00

Prezzo a persona IVA inclusa • bevande escluse • Price per person Vat included • beverages excluded

SALONE EVA

1 GENNAIO 2017 • JANUARY 1ST 2017

Un menu a tutto Brunch

NEW YEAR'S DAY BRUNCH MENU

L'Hassler Roma Vi invita a
prenotare il Brunch del primo dell'anno
presso il Salone Eva, che offre
un delizioso ed elegante menu
di specialità tradizionali e stagionali.

The Hassler Roma invites you
to reserve New Year's Day Brunch
in the Salone Eva, featuring
a delicious and elegant menu
of seasonal and traditional specialties.

MENU DUE PORTATE TWO COURSE MENU

Euro 48,00

MENU TRE PORTATE THREE COURSE MENU

Euro 67,00

MENU QUATTRO PORTATE FOUR COURSE MENU

Euro 77,00

Prezzo a persona IVA inclusa • bevande calde incluse • Price per person Vat included
hot beverages included

Dom Pérignon



FONDÉ  EN 1743

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE



ROMA
HASSLER
STAIRWAY TO HEAVEN

● Piazza Trinità dei Monti, 6 · 00187 Roma
T: +39 06 699 340 · F: +39 06 678 9991
www.hotelhasslerroma.com