

ROMA  
HASSLER  
STAIRWAY TO HEAVEN



# *Le festività all' Hassler Roma*

FESTIVITIES SEASON AT THE HASSLER ROMA

**Roberto E. Wirth, Proprietario e General Manager, presenta  
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.



**Roberto E. Wirth, Owner and General Manager, presents  
A 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.

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 6<sup>th</sup> floor of the Hassler Roma

T: +39 06 699 34 726 · F: +39 06 678 9991 · E: [imago@hotelhassler.it](mailto: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](mailto:imago@hotelhassler.it)



*imago*

24 DICEMBRE 2019 • DECEMBER 24<sup>TH</sup> 2019

*Menu della Santa Notte*  
CHRISTMAS EVE DINNER

by ANDREA ANTONINI *Executive Chef*

Snack di Benvenuto	Welcome Snacks
Selezione crudo misto all'Italiana	Selection of 'Crudo' Italian Style
Risotto allo zafferano, tartufi di mare e mandarino	Saffron risotto, sea truffles and tangerine
Fusilli ai frutti di mare	Seafood fusilli pasta
Branzino al sale, misticanza e salsa alla cacciatora	Salted sea bass, greens and cacciatora sauce
Cioccolato, Blu del Monviso e fichi	Chocolate, Blue cheese and figs

*Dom Pérignon*  
◆

Euro 270,00

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

SALONE EVA

24 DICEMBRE 2019 • DECEMBER 24<sup>TH</sup> 2019

*Menu Speciale della Santa Notte*  
SPECIAL CHRISTMAS EVE DINNER

by MARCELLO ROMANO *Resident Chef*

Salmone selvaggio, cipolla rossa alla cenere e lime	Wild salmon, red onion and lime
Zuppa di fagioli zolfini e fregola, moscardini e pecorino romano	Zolfini beans and fregola pasta soup, baby octopus and Roman Pecorino cheese
Baccalà croccante, scarola e carpione di verdure	Crispy cod fish, escarole and vegetable marinade
Friabile di lamponi, cioccolato e zenzero	Raspberry crumble with chocolate and ginger
Selezione di Panettoni artigianali	Selection of home-made 'Panettone'

FONDEE IN 1743  
**MOËT & CHANDON**  
CHAMPAGNE  
★

Euro 130,00

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



*imàgo*

25 DICEMBRE 2019 • DECEMBER 25<sup>TH</sup> 2019

*Pranzo di Natale*  
CHRISTMAS LUNCH

by ANDREA ANTONINI *Executive Chef*

Snack di Benvenuto	Welcome Snacks
Carciofo alla romana	Roman style artichoke
Insalata di puntarelle	Fresh chicory salad
Ravioli del Plin al sugo di arrosto	Plin ravioli pasta in roast sauce
Guancia di vitello glassata, cavolo rosso e senape	Glazed veal cheek, red cabbage and mustard
Tarte tatin	Tarte tatin
Coccole finali al gusto del Natale	Special Christmas petits fours

*Dom Pérignon*  
♥

Euro 165,00

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

# SALONE EVA

25 DICEMBRE 2019 • DECEMBER 25<sup>TH</sup> 2019

## *Natale in compagnia del Jazz* CHRISTMAS JAZZ CONCERT

by MARCELLO ROMANO *Resident Chef*

DA NON PERDERE: NOT TO BE MISSED:

25 dicembre, 2019 December 25<sup>th</sup>, 2019

Il concerto Jazz di Natale  
presso il Salone Eva con  
l' Hassler High Tea menu,  
dalle ore 17:00  
alle ore 22:00

The Christmas Jazz concert  
in the Salone Eva with  
the Hassler High Tea menu,  
from 5:00 pm  
to 10:00 pm



Euro 40,00

Prezzo a persona, IVA inclusa • Price per person, Vat included



# imago

31 DICEMBRE 2019 • DECEMBER 31<sup>ST</sup> 2019

## Cenone di Capodanno NEW YEAR'S EVE DINNER

by ANDREA ANTONINI *Executive Chef*

Calice di Dom Pérignon all'arrivo e Snack di Benvenuto	Glass of Dom Pérignon on arrival and Welcome Snacks
Gran Crudo misto all'Italiana Granciporro e radicchio Triglia e foie gras	Selection of Gran Crudo Italian Style King crab and chicory Red mullet and foie gras
Ravioli del Plin al parmigiano, consommé e tartufo bianco	Parmesan Plin ravioli, consommé and white truffle
Spaghettone ai ricci di mare Aragosta alla Catalana	Spaghettone pasta with sea urchins Catalan lobster
Manzo wagyu, tartufi e funghi Millefoglie di fragoline e aceto balsamico tradizionale	Wagyu beef, truffles and mushrooms Wild strawberries millefoglie and traditional balsamic vinegar
Tradizionali lenticchie e zampone di mezzanotte	At midnight traditional lentils and pork zampone

Dom Pérignon



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

Euro 980,00

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

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

# SALONE EVA

31 DICEMBRE 2019 • DECEMBER 31<sup>ST</sup> 2019

## Cenone di Capodanno NEW YEAR'S EVE DINNER

by MARCELLO ROMANO *Resident Chef*

Flûte di Mœt & Chandon all'arrivo Vellutata di cavolfiore e triglia all'arancia	Flûte of Mœt & Chandon on arrival Cauliflower cream with red mullet and orange
Misticanza di mare, polpo arrostito e calamaro fritto	Seafood salad, roasted octopus and fried calamaro
Tonnarelli piccanti, astice alla Catalana	Spicy tonnarelli pasta with Catalan lobster
Ravioli, cime di rapa e tartufo Filetto di manzo, zucca e porcini	Ravioli pasta, turnips tops and truffle Beef fillet, pumpkin and porcini mushrooms
Bavarese al cardamomo, liquirizia e caffè	Bavarian cream with cardamom, liquorice and coffee
A mezzanotte lenticchie e zampone della tradizione	At midnight traditional lentils and pork zampone

FONDEE EN 1743  
MOËT & CHANDON  
CHAMPAGNE



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

Euro 450,00

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

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

31 DICEMBRE 2019 • DECEMBER 31<sup>ST</sup> 2019

## TERRAZZA PANORAMICA AL 7° PIANO 7<sup>TH</sup> 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

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







# SALONE EVA

1 GENNAIO 2020 • JANUARY 1<sup>ST</sup> 2020

## *Un menu a tutto Brunch* NEW YEAR'S DAY BRUNCH MENU

by MARCELLO ROMANO *Resident Chef*

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 50,00

### MENU TRE PORTATE THREE COURSE MENU

Euro 70,00

### MENU QUATTRO PORTATE FOUR COURSE MENU

Euro 80,00

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](http://www.hotelhasslerroma.com)