

ROMA  
HASSLER  
STAIRWAY TO HEAVEN



# *Le festività all'Assler 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.

**Menu creati dall'Executive Chef Francesco Aprea**

**Roberto E. Wirth, Proprietor 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.

**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 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)**



*imàgo*

24 DICEMBRE 2018 • DECEMBER 24<sup>TH</sup> 2018

*Menu della Santa Notte*  
CHRISTMAS EVE DINNER

Gamberi, carote e agrumi	Prawns, carrots and citrus
Brodetto di molluschi, cavoli ed erba cedrina	Shellfish broth, cabbage and lemongrass
Risotto allo spumante, anguilla e mela verde	Spumante Risotto, eel and green apple
Ravioli di arzilla, broccoli e tartufo	Skate ravioli, broccoli and truffle
Merluzzo, pecorino romano ed erbe aromatiche	Codfish, Roman Pecorino cheese and aromatic herbs
Diplomatico alle bacche rosse, alchèrmes e zabaione	Red berries, alchèrmes and eggnog "Diplomatico" cake

*Dom Pérignon*  
◆

Euro 270,00

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

SALONE EVA

24 DICEMBRE 2018 • DECEMBER 24<sup>TH</sup> 2018

*Menu della Santa Notte*  
CHRISTMAS EVE DINNER

Insalata di triglie scottate, cavolfiori e pompelmo	Seared red mullets salad, cauliflower and grapefruit
Zuppa di lenticchie nere, capesante e tartufo	Black lentils soup, scallops and truffle
Filetti di San Pietro al pepe verde e finferli	Saint Peter fillet with green pepper and chanterelles
Zuccotto alle pere e panpepato	Pear and "Panpepato Zuccotto"
Selezione di Panettoni artigianali	Selection of home-made "Panettone"

FOUNDED 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 2018 • DECEMBER 25<sup>TH</sup> 2018

*Pranzo di Natale*  
CHRISTMAS LUNCH

Baccalà, patate affumicate e puntarelle	Cod, smoked potatoes and chicory hearts
Insalata di vitello e gamberi, sedano e mandorle	Veal and prawns salad, celery and almonds
Cappellotti in brodo di cappone e tartufo nero	“Cappellotti” in capon broth and black truffle
Cannelloni di faraona e topinambur, lenticchie speziate	Guinea-fowl and Jerusalem artichokes Cannelloni, spicy lentils
Secreto di maialino, scorzonera e mandarino	Roasted baby pork, black salsify and mandarin
Pudding alle castagne e datteri, salsa al vino rosso e noci	Chestnuts and dates pudding, red wine and walnuts sauce
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 2018 • DECEMBER 25<sup>TH</sup> 2018

## *Natale in compagnia dell'arpa* CHRISTMAS HARP CONCERT

DA NON PERDERE: NOT TO BE MISSED:

25 dicembre, 2018

December 25<sup>th</sup>, 2018

Il concerto d'arpa di Natale  
presso il Salone Eva con  
l'Hassler High Tea menu,

The Christmas harp concert  
in the Salone Eva with  
the Hassler High Tea menu,

dalle ore 17:00

from 5:00 pm

alle ore 19:00

to 7:00 pm

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

Euro 40,00

Prezzo a persona IVA inclusa • Price per person Vat included



# imàgo

31 DICEMBRE 2018 • DECEMBER 31<sup>ST</sup> 2018

## *Cenone di Capodanno* NEW YEAR'S EVE DINNER

Calice di Dom Pérignon all'arrivo	Glass of Dom Pérignon on arrival
Percorso di caviale e radici	Finger selection of caviar and roots
Consommè di granchio reale e funghi	King crab and mushrooms consommè
Salmon selvaggio in Bellavista ai semi di senape	Wild Salmon "Bellavista" style and mustard seeds
Risotto al caprino, ragù di quaglie e tartufo bianco	Goat cheese risotto, quail ragout and white truffle
Lasagnetta allo zafferano, astice blu e cavolfiori	Saffron "Lasagna", blue lobster and cauliflower
Spigola al vapore in salsa di ostriche e champagne	Steamed sea bass in oyster and champagne sauce
Manzo, foie gras e tartufo nero	Beef, foie gras and black truffle
Golden di nocciole e lamponi	Hazelnuts and raspberries golden
Lenticchie, zampone e curcuma di mezzanotte	At midnight traditional lentils, pork Zampone and curcuma

*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 2018 • DECEMBER 31<sup>ST</sup> 2018

## *Cenone di Capodanno* NEW YEAR'S EVE DINNER

Calice di Moët & Chandon all'arrivo	Glass of Moët & Chandon on arrival
Vellutata di topinambur e granseola	Jerusalem artichokes and crab cream
Veli di tonno, rape e caviale	Tuna veils, turnip and caviar
Tagliolini all'aragosta, tè nero e tartufo nero	Tagliolini pasta with lobster, black tea and black truffle
Ravioli di fagiano, zucca e castagne	Pheasant Ravioli, pumpkin and chestnut
Filetto di vitello ai pistacchi, salsa parmigiano e zafferano	Veal fillet with pistachio, parmesan cheese and saffron sauce
Meringata al torrone e clementine	Nougat and Clementine meringue
A mezzanotte lenticchie e zampone della tradizione	At midnight traditional lentils and pork Zampone

FONDE 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 2018 • DECEMBER 31<sup>ST</sup> 2018

## 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 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





# SALONE EVA

1 GENNAIO 2019 • JANUARY 1<sup>ST</sup> 2019

## *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 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