

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



(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 2017 • DECEMBER 24TH 2017

Menu della Santa Notte

CHRISTMAS EVE DINNER

Shabu di capesante, appiccattelli Vesuviani e cedro	2015	Marinated shabu scallops, Vesuvian tomatoes and cedar
Baccalà in tempura al tè nero e cardamomo, noci e mandarineti	2009	Cod in black tea and cardamom tempura, walnuts and tangerines
Brodetto di aragosta al tartufo nero, topinambur e vaniglia	2016	Lobster broth with black truffle, Jerusalem artichoke and vanilla
Spaghettoni alle vongole veraci, cime di rapa e wasabi	2009	Spaghetti with clams, turnip tops and wasabi
Lasagnetta di broccoli romani, mazzancolle e shiso verde	2014	Roman broccoli lasagna, mazzancolle and green shiso
Filetto di salmone selvaggio all'aceto di riso, cannellini e zenzero	2007	Roasted wild salmon fillet with rice vinegar, cannellini beans and ginger
Bianco mangiare, mandorle e yuzu	2013	"Bianco mangiare", almond and yuzu
Imàgo e il suo Panpepato	2012	"Pampepato" Imàgo style
Affogato di panettone al caffè e zabaione	2008	"Panettone" in coffee and eggnog

Dom Pérignon

Euro 265,00

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

SALONE EVA

24 DICEMBRE 2017 • DECEMBER 24TH 2017

Menu della Santa Notte

CHRISTMAS EVE DINNER

Veli di baccalà all'anice stellato, insalata di rinforzo	Cod veils with star anise and traditional napolitan salad
Vellutata di patate e noci, arzilla e cime di rapa	Potatoes and walnuts cream, skate and turnip tops
Filetti di sogliola al limone selvatico, zucca e funghi	Sole fillet with wild lemon, pumpkin and mushrooms
Cilindro di Natale alla gianduia e melograno	Gianduja and pomegranate Christmas cylinder
Selezione di Panettoni artigianali	Selection of home-made "Panettone"

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Euro 120,00

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



10 YEARS OF
imago

25 DICEMBRE 2017 • DECEMBER 25TH 2017

Pranzo di Natale CHRISTMAS LUNCH

Fritto misto in granelli di polenta
e cipolla all'aceto rosso

Fried mix in polenta grains
and red vinegar onion

Insalata di stracotto alla senape,
misticanza e arance rosse

Veal stew salad with mustard,
mix salad and blood oranges

Cappellotti in brodo di cappone
e tartufo nero

"Cappellotti" in capon broth
and black truffle

Pappardelle alle castagne,
sugo di anatra al vin brûlé

Chestnuts pappardelle pasta,
vin brûlé flavored duck ragout

Agnello alle prugne secche e timo,
crauti alla soia e miele

Roasted lamb with dried prunes and
thyme, sauerkraut with soy and honey

Christmas Pudding

Christmas Pudding

Coccole finali al gusto del Natale

Special Christmas petits fours

Dom Pérignon
♥

Euro 150,00

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

SALONE EVA

25 DICEMBRE 2017 • DECEMBER 25TH 2017

Natale in compagnia dell'arpa CHRISTMAS HARP CONCERT

DA NON PERDERE:

25 dicembre, 2017

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

NOT TO BE MISSED:

December 25th, 2017

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


MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Euro 30,00

Prezzo a persona IVA inclusa • Price per person Vat included





31 DICEMBRE 2017 • DECEMBER 31ST 2017

Cenone di Capodanno NEW YEAR'S EVE DINNER

Calice di Dom Pérignon all'arrivo	Glass of Dom Pérignon on arrival
Percorso di foie gras e frutta secca 2015	Finger selection of foie gras and dried fruit
Crostino di Venere, tonno e miso bianco 2010	Venus rice crouton, tuna and white miso
Granchio Reale e caviale, porri e patate 2014	King crab with caviar, leeks and potatoes
Risotto allo zafferano, scampi e cavioletti 2013	Saffron risotto, scampi and Brussels sprouts
Fettuccine all'uovo e ristretto di quaglia, tartufo bianco e oro 2012	Eggs fettuccine pasta and quail ragout, white truffle and gold
Filetto di rombo alla lemon gras, raviolo di cotechino al vapore 2016	Lemon grass flavored turbot, steamed boiled salami raviolo
Manzo al pepe verde, ceci e funghi di bosco 2017	Green pepper beef, chickpeas and wild mushrooms
Ghiacciato di parmigiano, frutta e aceto balsamico stravecchio 2011	Frozen Parmesan cheese, fruit and balsamic vinegar
Oro Bianco e Torrone 2008	White Gold and Nugat
Lenticchie, zampone e curcuma di mezzanotte 2009	At midnight traditional lentils, pork Zampone and curcuma

Dom Pérignon



Euro 950,00

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

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 2017 • DECEMBER 31ST 2017

Cenone di Capodanno NEW YEAR'S EVE DINNER

Calice di Moët & Chandon all'arrivo	Glass of Moët & Chandon on arrival
Terrina di foie gras e noci, composta di pere e cannella	Terrine of foie gras and walnuts, pears and cinnamon compote
Insalata di astice blu, alghe e avocado	Blue lobster salad, seaweed and avocado
Tagliolini all'essenza di mare e nocciole, caviale e finger lime	Tagliolini pasta flavored with sea essence and hazelnuts, caviar and finger lime
Tortelloni di granseola, carciofi e melissa	Ravioli filled with spiny crab, artichokes and melissa
Sella di cervo in crosta di frutta rossa in salsa di Barolo e castagne	Deer saddle in red fruit crust, chestnuts and Barolo wine sauce
Mangia e bevi all'ananas e maraschino	"Mangia e bevi" pineapple and maraschino
Sfera di Capodanno al cioccolato e cocco	Chocolate and coconut New Year sphere
A mezzanotte lenticchie e zampone della tradizione	At midnight traditional lentils and pork Zampone

FONDE EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Euro 420,00

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

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 2017 • DECEMBER 31ST 2017

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





SALONE EVA

1 GENNAIO 2018 • JANUARY 1ST 2018

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

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