

H A S S L E R A T
MIDNIGHT

L I F E I S A C A B A R E T

3 1 . 1 2 . 2 0 2 6



HASSLER ROMA

TRINITÀ DEI MONTI

est. 1893

VIGILIA DI CAPODANNO 2026

SALONE EVA

OSTRICA E CAVIALE
CON GUACAMOLE AL LIME ED ERBA CIPOLLINA

GRANCHIO REALE CON MAIONESE ALLA RAPA ROSSA, GIARDINIERA DI
VERDURINE, MISTICANZA INVERNALE E CEDRO DI AMALFI

CREMA DI CARCIOFI ROMANESCHI
CON SCAMPI GRIGLIATI E TARTUFO BIANCO

RAVIOLI DI ASTICE E PORCINI
CON SALSA BURRATA AL TIMO AGRUMATO

TRIGLIA LACCATA AGLI AGRUMI, FARCITA AI POMODORI ESSICCATI E MANDORLE
TOSTATE

DOLCE ATTESA DI FINE ANNO

PANETTONE E PANDORO ARTIGIANALI HASSLER CON SALSA VANIGLIA E
CIOCCOLATO

LENTICCHIE E COTECHINO

€ 590

(ESCLUSO BEVANDE)

CHEF EXECUTIVE MARCELLO ROMANO