

HASSLER ROMA

TRINITÀ DEI MONTI

est. 1893

2026 EDITION



HASSLER ROMA

TRINITÀ DEI MONTI

est. 1893

Roberto e Veruschka Wirth presentano
un ricco programma di Natale e Capodanno.

Ogni piatto celebra l'eccellenza della tradizione culinaria italiana,
reinterpretata con un tocco unico che fonde memoria, innovazione,
sapori autentici e creatività.

Roberto and Veruschka Wirth present a special holiday program.

*Each dish celebrates the excellence of Italian culinary tradition,
reimagined with a distinctive touch that combines memory, innovation,
authentic flavors, and creativity.*

VIGILIA DI NATALE
24 Dicembre 2026
Salone Eva

NOTTE DI NATALE
24 Dicembre 2026
Imago

UN MENÙ A TUTTO BRUNCH
25 Dicembre 2026
Salone Eva

PRANZO DI NATALE
25 Dicembre 2026
Imago

VIGILIA DI CAPODANNO
31 Dicembre 2026
Salone Eva

CENA DI FINE ANNO
31 Dicembre 2026
Imago





SALONE EVA

VIGILIA DI NATALE
Christmas Eve

24 Dicembre, 2026

Sfizio fritto di baccalà cacio e pepe, gel agrodolce di peperoni e porri
Deep-fried cod, cacio e pepe sweet-and-sour pepper and leek gel

Tartare di tonno rosso pinna gialla, polvere di rapa e crème fraîche
Yellowfin tuna tartare turnip powder and crème fraîche

Vellutata di finocchi, crudo di gamberi di Mazara al dragoncello e zenzero
Fennel velouté raw Mazara del vallo shrimp with tarragon and ginger

Cannelloni farciti con polpo piastrato, crema di cannellini, sedano e scarola
Cannelloni filled with seared octopus creamed cannellini bean, celery and escarole

Filetto di salmone biologico in crosta di broccoletti, cavolo lungo aglio olio e peperoncino
Organic salmon fillet in a broccoli rabe crust long leaf cabbage with garlic, olive oil and chili

Dolce magia del Natale
Christmas magic sweet

Panettone e pandoro artigianali Hassler con salsa vaniglia e cioccolato
Artisan Hassler panettone & pandoro served with vanilla and chocolate sauce

€ 240.00

Bevande escluse
Beverages not included

EXECUTIVE CHEF MARCELLO ROMANO



imàgo

NOTTE DI NATALE
Christmas Eve

24 Dicembre, 2026

"Brodo di castagne"
Chestnut broth

Zucca e astice
Pumpkin and lobster

Tonno, melograno e senape
Tuna, pomegranate and mustard

Puntarelle, alici e caviale
Puntarelle chicory salad, anchovies and caviar

Scampo al pepe verde
Scampi with fresh green peppercorn

Pane, "miele" e burro salato
Bread, "honey" and salted butter

Calamaro alla milanese
Milanese-style squid

Lumachine, canocchie e radicchio al vermut
Pasta, mantis shrimp, radicchio red chicory with vermouth

Rombo, salsa al vino bianco e rosmarino
Turbot, white wine and rosemary sauce

Flan alle nocciole, cacao e aceto balsamico tradizionale
Hazelnut, cocoa and traditional balsamic vinegar flan

Dolciumi natalizi
Christmas sweets

Carrello dei gelati
Gelato ice cream cart

€ 390.00

Prezzo per persona, bevande escluse
Price per person, beverages not included

Il menù è inteso per tutti i commensali
The tasting menu is meant for all the table's guests

EXECUTIVE CHEF ANDREA ANTONINI



SALONE EVA

UN MENÙ A TUTTO BRUNCH
Christmas Brunch

25 Dicembre, 2026

L'Hassler Roma Vi invita a vivere il Brunch di Natale
con un menu dedicato ai sapori delle Feste.

Hassler Roma invites you to live our Christmas Brunch
with a menu dedicated to the flavors of the holidays.

Dalle 13:00 alle 15:00
From 1:00 pm to 3:00 pm
Salone Medici

(Live Music)

€ 140.00
Prezzo a persona, IVA inclusa, bevande escluse
Price per person, Vat included, beverages not included

EXECUTIVE CHEF MARCELLO ROMANO



imàgo

PRANZO DI NATALE
Christmas Lunch

25 Dicembre, 2026

Brodo di castagne
Chestnut Broth

Focaccia, patate, lardo e rosmarino
Focaccia, potatoes, lard, and rosemary

Tartare di manzo e nocciola*
*Beef tartare and hazelnut**

Cavolfiore arrosto e salsa all'uovo
Roasted cauliflower and egg sauce

Carciofo
Artichoke

Pane, miele e burro salato
Bread, honey, and salted butter

Plin agnolotti con tre arrosti di carne*
*Plin agnolotti with three roasted meats**

Pasta "burro e Parmigiano, citron e polline"*
*Pasta "butter and Parmesan, citron and pollen"**

Agnello in agrodolce e capperi*
*Sweet and sour lamb and capers**

Flan di nocciole, cacao e aceto balsamico tradizionale
Hazelnut flan, cocoa, and traditional balsamic vinegar

Dolci di Natale
Christmas sweets

Carretto dei gelati
Gelato ice cream cart

€ 310.00

Prezzo per persona, bevande escluse
Price per person, beverages not included

Il menù è inteso per tutti i commensali
The tasting menu is meant for all the table's guests

* I piatti indicati da un asterisco possono essere accompagnati da tartufo bianco con € 100 in aggiunta al prezzo del menu
* *Dishes marked with an asterisk can be served with white truffle for an additional € 100 on top of the menu price*

EXECUTIVE CHEF ANDREA ANTONINI



SALONE EVA

VIGILIA DI CAPODANNO
New Year's Eve

31 Dicembre, 2026

Ostrica e caviale con guacamole al lime ed erba cipollina
Oysters and caviar with lime guacamole and chives

Granchio reale con maionese alla rapa rossa, giardiniera di verdurine, misticanza invernale e cedro di Amalfi
King crab with beetroot mayonnaise, vegetable giardiniera, mixed winter greens and Amalfi lemon

Crema di carciofi romaneschi con scampi grigliati e tartufo bianco
Roman artichoke velouté with grilled langoustines and white truffle

Ravioli di astice e porcini con salsa burrata al timo agrumato
Lobster and porcini ravioli with burrata and citrus-scented thyme

Triglia laccata agli agrumi, farcita ai pomodori essiccati e mandorle tostate
Citrus-glazed red mullet, stuffed with sun-dried tomatoes and toasted almonds

Dolce attesa di fine anno
New year's eve dessert

Panettone e pandoro artigianali Hassler con salsa vaniglia e cioccolato
Artisan Hassler panettone & pandoro with vanilla and chocolate sauce

Lenticchie e cotechino
Lentils and cotechino

€ 590.00

Bevande escluse
Beverages not included

EXECUTIVE CHEF MARCELLO ROMANO



imàgo

CENA DI FINE ANNO
New Year's Eve

31 Dicembre, 2026

Barbabietola, panna acida e caviale
Beetroot, sour cream and caviar

Astice e zucca
Lobster and pumpkin

Tonno, melograno e senape
Tuna, pomegranate and mustard

Carne cruda, nocciole e tartufo bianco
Raw beef, hazelnuts and white truffle

Pane, "miele" e burro salato
Bread, "honey" and salted butter

Agnolotti di maiale, senape, rafano e tartufo bianco
Pork ravioli, mustard, horseradish and white truffle

Pasta "burro e parmigiano", cedro e polline
Pasta "butter and parmesan", citron and pollen

Rombo, salsa al vino bianco, rosmarino e tartufo bianco
Turbot, wine sauce, rosemary and white truffle

Maiale, arachidi e lime
Pork, peanuts and lime

Pineta
Pine forest

Carrello dei gelati
Gelato ice cream cart

€ 1.400

Prezzo per persona, bevande escluse
Price per person, beverages not included

Il menù è inteso per tutti i commensali
The tasting menu is meant for all the table's guests

EXECUTIVE CHEF ANDREA ANTONINI

imàgo

1 Stella Michelin
1 Michelin Star

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

SALONE EVA

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

BELLAVISTA
FRANCIACORTA

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
DELAMOTTE
Le Mesnil sur Oger depuis 1760

HASSLER ROMA

TRINITÀ DEI MONTI

est. 1893