



BAGLIONI HOTEL  
REGINA  
ROME

LEADING  
HOTELS®



MENU DELLA VIGILIA DI NATALE  
MENU DI NATALE E SANTO STEFANO

---

CHRISTMAS' EVE MENU  
CHRISTMAS AND ST. STEPHEN DAY MENU

# Brunello

Bar and Restaurant

## MENU DELLA VIGILIA DI NATALE CHRISTMAS' EVE MENU

Amuse-bouche con flûte di Ferrari Maximum Brut  
*Amuse-bouche with a flûte of Ferrari Maximum Brut*

~

Carciofo in casseruola, insalatina tiepida d'astice, puntarelle,  
topinambur e confettura di zucca e zenzero  
*Stewed artichoke, lukewarm lobster salad, raw chicory,  
Jerusalem artichoke, pumpkin and ginger compote*

~

Ravioli al ripieno di dentice e burrata su brodo  
di patate affumicato e tartufo nero pregiato  
*Ravioli pasta stuffed with snapper and burrata  
on smoked potato consommé with fine black truffle*

~

Filetto di rombo su passatina di broccoletti romaneschi con vongole veraci,  
emulsione allo zafferano e polvere di olive di Gaeta  
*Brill fillet on roman broccoli cream with clams, saffron emulsion and Gaeta olives powder*

~

Semifreddo al torrone con mousse di cioccolato fondente Amedei e  
castagne glassate al miele, gel di arance rosse e cialda alle nocciole  
*Nougat parfait with Amedei dark chocolate mousse and honey glazed chestnuts,  
red orange gel and hazelnut waffle*

~

Panettone artigianale "Antico Forno Roscioli" con crema allo zabaione e moscato  
*"Antico Forno Roscioli" home made Panettone with zabaglione and moscato wine cream*

### PREZZO

€ 90,00 per persona  
acqua minerale, calice di vino selezionato  
e caffè inclusi

### PRICE

€ 90,00 per person  
mineral water, selected glass of wine  
and coffee included

# Brunello

Bar and Restaurant

## MENU DI NATALE E SANTO STEFANO CHRISTMAS AND ST. STEPHEN DAY MENU

Amuse-bouche e flûte di Ferrari Maximum Brut  
*Amuse-bouche and flûte of Ferrari Maximum Brut*

~  
Capesante caramellate al miele d'acacia con polvere di caffè,  
*crema di topinambur, ortaggi invernali e caviale di salmone*  
*Acacia honey caramelized scallops with coffee powder, Jerusalem artichoke cream,*  
*Winter vegetables and salmon caviar*

~  
Ravioli al ripieno di dentice e burrata su brodo di patate affumicato e tartufo nero pregiato  
*Ravioli pasta stuffed with snapper and burrata on smoked potato consommé with fine black truffle*

~  
Cappone farcito con marroni, datteri e mele con salsa al melograno,  
composta di zucca e zenzero e carciofo infornato  
*Chestnut, date and apple stuffed capon with pomegranate sauce,*  
*pumpkin and ginger compote and baked artichoke*

~  
Semifreddo al torrone con mousse di cioccolato fondente Amedei e castagne glassate,  
gel di arance e cialda alle nocciole  
*Nougat parfait with Amedei dark chocolate mousse and glazed chestnut,*  
*orange gel and hazelnut waffle*

~  
Panettone artigianale Antico forno Roscioli con crema allo zabaione  
*"Antico Forno Roscioli" home made Panettone with zabaglione cream*

### PREZZO

€ 90,00 per persona  
acqua minerale, calice di vino selezionato  
e caffè inclusi

### PRICE

€ 90,00 per person  
mineral water, selected glass of wine  
and coffee included

---

### Per informazioni e prenotazioni

Tel. +39 06 421111  
Email: [regina.roma@baglionihotels.com](mailto:regina.roma@baglionihotels.com)

### For more information and reservations:

Tel. +39 06 421111  
Email: [regina.roma@baglionihotels.com](mailto:regina.roma@baglionihotels.com)

Share with us



#ItalianFood #BrunelloRestaurant #Rome #BaglioniRome