



# Brunello

Bar and Restaurant

## MENU DI NATALE E SANTO STEFANO

Amuse-bouche e flûte di Ferrari Maximum Brut

-

Capesante caramellate al miele d'acacia su crema di topinambur con ortaggi invernali, caviale di salmone e polvere di caffè

-

Ravioli al ripieno di verdure invernali con crudo di tonno, arancia candita e brodo di mare profumato allo zenzero

-

Cappone farcito con marroni, datteri e mele con salsa al tartufo nero

-

Semifreddo al torrone con mousse di cioccolato fondente Amedei e castagne glassate al miele, gel di arance di Sicilia e cialda alle nocciole

-

Panettone artigianale "Antico Forno Roscioli" con crema allo zabaione e moscato

---

### PREZZO

€ 90,00 per persona (IVA inclusa)  
acqua minerale e caffè inclusi

### Per informazioni e prenotazioni

Tel. +39 06 421111

Email: [regina.roma@baglionihotels.com](mailto:regina.roma@baglionihotels.com)

Share with us





# Brunello

Bar and Restaurant

## CHRISTMAS AND ST. STEPHEN DAY MENU

*Amuse-bouche and flûte of Ferrari Maximum Brut*

-

*Acacia honey caramelized scallops on Jerusalem artichoke cream with winter vegetables,  
salmon caviar and coffee powder*

-

*Winter vegetables stuffed ravioli pasta with raw tuna, candied orange  
and ginger flavored sea broth*

-

*Chestnut, date and apple stuffed capon with black truffle sauce*

-

*Nougat parfait with Amedei dark chocolate mousse and honey glazed chestnuts,  
Sicilian orange gel and hazelnut waffle*

-

*"Antico Forno Roscioli" traditional Christmas cake with zabaglione and moscato wine cream*

---

### PRICE

€ 90,00 per person (VAT included)  
mineral water and coffee included

### **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