



# Brunello

Bar and Restaurant

## MENU DELLA VIGILIA DI NATALE

Amuse-bouche con flûte di Ferrari Maximum Brut

-

Carciofo in casseruola, insalatina tiepida d'astice, puntarelle,  
topinambur e confettura di zucca e zenzero

-

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

-

Filetto di rombo su vellutata di broccolo romanesco con vongole veraci,  
emulsione allo zafferano e polvere di olive di Gaeta

-

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



#ItalianFood #BrunelloRestaurant #Rome #BaglioniRome



# Brunello

Bar and Restaurant

## CHRISTMAS' EVE MENU

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

-

*Stewed artichoke, lukewarm lobster salad, raw chicory sprouts,  
Jerusalem artichoke, pumpkin and ginger compote*

-

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

-

*Turbot fillet on roman broccoli cream with clams, saffron emulsion  
and Gaeta olives powder*

-

*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