



Merry Christmas and Happy New Year
2015 · 2016

Le festività natalizie all' Hassler Roma

Un ricco programma di Natale e Capodanno.

Ciascun piatto racchiude in sé la classicità della tradizione italiana di altissimo livello rivisitata con un inconfondibile stile fatto di memoria, ricerca, gusto ed immaginazione.

Menu creati dall'Executive Chef Francesco Apreda



Christmas festivities at the Hassler Roma

Our special holiday program.

Every dish contains traditional Italian elements of the highest level, reinterpreted with our trademark style made up of memory, research, flavour and imagination.

Menus created by Executive Chef Francesco Apreda

HASSLER ROMA

PER PRENOTAZIONI • FOR RESERVATIONS

imāgo

(1* Michelin):

Ristorante panoramico situato al 6° piano dell'Hotel Hassler
Panoramic restaurant located on the 6th floor of the Hassler Roma
T: +39 06 699 34 726 · F: +39 06 678 9991 · E: events@hotelhassler.it

SALONE EVA

Raffinato ristorante situato al piano terra dell'Hotel Hassler
Elegant restaurant located on the ground floor of the Hassler Roma
T: +39 06 699 34 485 · F: +39 06 678 9991 · E: events@hotelhassler.it



CAPITONE GRIGLIATO E LACCATO ALL'ACETO DI RISO, CANNELLINI E ZENZERO
RICE VINEGAR-GLAZED EEL, CANNELLINI BEANS AND GINGER

Tratto dal libro "Francesco Apreda. I gusti del Natale. Sapori di festa" di Valeria Arnaldi - Foto di Floriano Formoso



24 DICEMBRE 2015 • DECEMBER 24TH 2015

Menu della Santa Notte Christmas Eve Dinner

Shabu di capasanta, appiccatelli Vesuviani e cedro di Amalfi	Shabu scallops, Vesuvian appiccatelli tomatoes and Amalfi citron
Brodetto di triglie e miso rosso, gnocchetti di ricotta e tartufo nero	Red mullets and red miso broths, ricotta cheese and black truffle "gnocchi"
Spaghettoni al burro e caviale, topinambur e polvere di lime	Butter and caviar "spaghettoni" pasta, Jerusalem artichoke and lime rind powder
Lasagnetta ai broccoli romani, mazzancolle e shiso verde	Roman broccoli "lasagnetta" pasta, King prawns and green shiso
Filetto di spigola al vapore ai semi di senape, ricci di mare e cime di rapa	Steamed seabass fillet with mustard seeds, sea urchins and turnip tops
Monte bianco d'oriente, tè Macha e lamponi	Oriental Mont Blanc, Macha tea and raspberries
Panettone affogato alla crema di rum e cocco	"Panettone" in rum and coconut cream sauce

Dom Pérignon



Euro 250,00

Prezzo a persona IVA inclusa • bevande escluse • Price per person Vat included • beverages excluded

SALONE EVA

24 DICEMBRE 2015 • DECEMBER 24TH 2015

Menu della Santa Notte Christmas Eve Dinner

Cubi di salmone al vapore, verdure alle tre maionesi	Steamed salmon cubes, vegetables and three mayonnaise sauces
Pasta e patate alle spezie e frutti di mare	Spice and seafood-flavoured pasta and potatoes
Filetto di San Pietro al burro e nocciole, verza e tartufo nero	Roasted Saint Peter fillet with butter and hazelnuts, savoy cabbage and black truffle
Crema bruciata allo zabaione, nuvola di pandoro e caffè	"Zabaione" crème brulée, "pandoro" and coffee mousse
Panettone artigianale ai frutti di bosco	Home-made "panettone" with wild berries

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Euro 95,00

Prezzo a persona IVA inclusa • bevande escluse • Price per person Vat included • beverages excluded



CAPPELLOTTI DI MINISTRA MARITATA, BRODO DI CAPPONE E TARTUFO BIANCO
LEAFY VEGETABLE-FILLED RAVIOLI IN CAPON BROTH WITH WHITE TRUFFLE

Tratto dal libro "Francesco Aprea. I gusti del Natale. Sapori di festa" di Valeria Araldi - Foto di Floriano Formoso

imàgo

25 DICEMBRE 2015 • DECEMBER 25TH 2015

Pranzo di Natale Christmas Lunch

Frittino misto alle erbe aromatiche	Aromatic fried vegetables
Insalata di bollito misto in salsa verde, crostacei agli agrumi	Assorted boiled meat salad in green sauce, citrus- flavoured crustaceans
Cappellotti in brodo di cappone e tartufo nero	"Cappellotti" in capon broth and black truffle
Pappardelle alle castagne e zucca, stracotto di guancialino e cardamomo nero	Chestnut and pumpkin "Pappardelle" pasta, "guanciale" pork bacon and black cardamom
Petto di faraona lardellata allo zenzero, uva e fagioli zolfini	Ginger-flavoured Guinea fowl breast, grapes and "zolfini" beans
Christmas Pudding	Christmas pudding
Coccole finali al gusto del natale	Special Christmas petits fours

Dom Pérignon



Euro 135,00

Prezzo a persona IVA inclusa • bevande escluse • Price per person Vat included • beverages excluded

SALONE EVA

25 DICEMBRE 2015 • DECEMBER 25TH 2015

Natale in compagnia dell'arpa *Christmas harp concert*

DA NON PERDERE:

25 dicembre, 2015

Il concerto d'arpa di Natale
presso il Salone Eva con
l'Hassler High Tea menu,
dalle ore 17:00
alle ore 19:00.

NOT TO BE MISSED:

December 25th, 2015

The Christmas harp concert
in the Salone Eva with
the Hassler High Tea menu,
from 5:00 pm
to 7:00 pm.



Euro 28,00

Prezzo a persona IVA inclusa • Price per person Vat included



FRUTTA SECCA, CAPRINO E VIN BRULÉ
DRIED FRUIT, GOAT CHEESE AND VIN BRULÉ

Tratto dal libro "Francesco Apreda. I gusti del Natale. Sapori di festa" di Valeria Araldi - Foto di Floriano Formoso



31 DICEMBRE 2015 • DECEMBER 31ST 2015

Cena di San Silvestro New Year's Eve Dinner

Flûte di Dom Pérignon all'arrivo	Flûte of Dom Pérignon on arrival
Percorso di foie gras e frutta secca	Selection of foie gras and dried fruit
Tonno e scampi, alghe e caviale	Tuna and scampi, seaweed and caviar
Risotto allo zafferano dell'Aquila, astice blu e cavoletti	Aquila saffron risotto with blue lobster and Brussels sprouts
Fettuccine all'uovo ristretto di quaglia, tartufo bianco e oro	Egg "fettuccine" pasta with quail consommé, white truffle and gold leaves
Rombo alla lemon grass, raviolo di cotechino al vapore	Lemon grass turbot, steamed "cotechino" ravioli
Tenero di manzo alla Wellington 2016	"Wellington 2016 style" beef tender
Fluido di parmigiano e balsamico stravecchio, fragoline di bosco	Parmesan cheese fluid and 40-years-aged balsamic vinegar, wild strawberries
Stella di Capodanno al panpepato, effervescenze e agrumi	"Panpepato" New Year's star cake, effervescences and citrus
Lenticchie e zampone di mezzanotte	At midnight traditional lentils and pork "Zampone"

Dom Pérignon



**Dopo la mezzanotte siete
invitati alla serata danzante con
musica live nel Salone Medici**

Euro 945,00

After midnight you are invited
to dance the night away
in the Salone Medici; live band

Prezzo a persona IVA inclusa · bevande escluse • Price per person Vat included · beverages excluded

SALONE EVA

31 DICEMBRE 2015 • DECEMBER 31ST 2015

Cena di San Silvestro New Year's Eve Dinner

Flûte di Moët & Chandon Vintage all'arrivo	Flûte of Moët & Chandon Vintage on arrival
Crudité in foglie, caviale in perle	Leaves of crudité, pearls of caviar
Insalata di granchio reale al limone selvatico, spuma di patate e porri	Wild lemon-flavoured king crab salad, potato and leek foam
Cannelloni di ricotta e cavolfiori all'arancia, triglia alla Vesuviana	Cannelloni pasta filled with orange-flavoured ricotta cheese and cauliflower, Vesuviana style red mullet
Praline di fagiolo nel suo brodo, legumi e tartufo	Pheasant in broth and pralines, legumes and truffle
Filetto di vitello affogato al Vin Brûlé, caprino e castagne	Veal fillet cooked in Vin Brûlé, caprino cheese and chestnuts
Oro di torrone, fiori e melograno	Gold of nougat, flowers and pomegranate
A mezzanotte lenticchie e zampone della tradizione	At midnight traditional lentils and pork "Zampone"

FOUNDED IN 1742
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

**Dopo la mezzanotte siete
invitati alla serata danzante con
musica live nel Salone Medici**

Euro 390,00

After midnight you are invited
to dance the night away
in the Salone Medici; live band

Prezzo a persona IVA inclusa · bevande escluse • Price per person Vat included · beverages excluded

31 DICEMBRE 2015 • DECEMBER 31ST 2015

TERRAZZA PANORAMICA AL 7° PIANO 7TH FLOOR PANORAMIC TERRACE

*Un Brindisi
Mozzafiato* *A Breathtaking Toast
to the New Year*

Selezione di Champagne
con vista sulla Città Eterna.

Enjoy the view with the Hassler's
selection of Champagne.

DALLE 23:00

FROM 11:00 PM

Selezione di
Dom Pérignon

Hassler's selection
of Dom Pérignon

Dom Pérignon



Solo Clienti in casa
a partire da

Only in house Guests
starting from

Euro 37,00

Prezzo a persona IVA inclusa • Price per person Vat included



ZUCCOTTO AL PANETTONE, CREMA BRUCIATA E CONFETTURA D'UVA
PANETTONE PARFAIT, BOILED CUSTARD AND GRAPE PRESERVE

Tratto dal libro "Francesco Apreda. I gusti del Natale. Sapori di festa" di Valeria Arnaldi - Foto di Floriano Formoso



1 GENNAIO 2016 • JANUARY 1ST 2016

*Per un gustoso inizio
For a delicious starting*

Seppia e lenticchie, cotechino
e buccia di limone

Cuttlefish and lentils, "cotechino"
salami and lemon rind

Minestra di campo in consommé, uovo
e parmigiano

Vegetable consommé, egg
and parmesan cheese

Ravioli di anatra al vapore,
mandorle siciliane e verdure alla soia

Steamed duck ravioli, Sicilian almonds
and vegetables in soy sauce

Stracotto di manzo al vino rosso, gnoc-
co di semolino speziato

Red wine-flavoured beef stew
with spiced semolina gnocchi

Diplomatico ai sapori delle feste

Christmas "diplomatico" cake

Coccole con il panettone

Petits fours and traditional "panettone"

Dom Pérignon



Euro 130,00

Prezzo a persona IVA inclusa • bevande escluse • Price per person Vat included • beverages excluded

SALONE EVA

1 GENNAIO 2016 • JANUARY 1ST 2016

*Un Menu a tutto Brunch
New Year's Day Brunch Menu*

L'Hassler Roma Vi invita a
prenotare il Brunch del primo dell'anno
presso il Salone Eva, che offre
un delizioso ed elegante menu
di specialità tradizionali e stagionali.

The Hassler Roma invites you
to reserve New Year's Day Brunch
in the Salone Eva, featuring
a delicious and elegant menu
of seasonal and traditional specialties.

MENU DUE PORTATE TWO COURSE MENU

Euro 48,00

MENU TRE PORTATE THREE COURSE MENU

Euro 67,00

MENU QUATTRO PORTATE FOUR COURSE MENU

Euro 77,00

Prezzo a persona IVA inclusa • bevande calde incluse • Price per person Vat included • hot beverages included

Dom Pérignon



FONDÉ  EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE



HASSLER
ROMA

Piazza Trinità dei Monti, 6 · 00187 Roma
T: +39 06 699 340 · F: +39 06 678 9991
www.hotelhasslerroma.com

