

Hotel Majestic Roma

Dinner Menu

AUTUMN 2018

ANTIPASTI / STARTERS

Gambero e scampo
Prawn and langoustine

Baccalà alla pizzaiola
Cod fish "pizzaiola" style

Guancia e mirtilli
Cheek and blueberries

Semi sfera di Danese
Danish beef tartare

Mozzarella croccante
Crunchy mozzarella cheese

A cura dello chef Alessandro Testa
By chef Alessandro Testa



MAJESTIC
ROMA

Hotel Majestic Roma

Dinner Menu

AUTUMN 2018

PRIMI / FIRST COURSES

Spaghetti al peperoncino ajo e ojo,
bottarga e scampi all'arancio
*Spicy spaghetti with olive oil and garlic,
salted tuna roe and langoustine with orange*

Linguina gialla, gambero e pane bruciato
Yellow linguini, prawn and burnt bread

Tortello di cervo e funghi di sottobosco
Homemade tortelli filled with venison and seasonal mushrooms

Fettuccine al ragù di agnello e aglio nero
Homemade fettuccini with lamb ragout and black garlic

Raviolo di parmigiana
Ravioli filled with parmigiana

◇ Su richiesta pasta senza glutine

◇ Ask for gluten free pasta

A cura dello chef Alessandro Testa
By chef Alessandro Testa



MAJESTIC
ROMA

Hotel Majestic Roma

Dinner Menu

AUTUMN 2018

SECONDI / MAIN COURSES

Rana pescatrice, carciofi e olive
Monkfish, artichoke and olives

Cannolo di rombo
Turbot fish "cannolo"

Petto e coscia d'anatra
Duck breast and leg

Variazione di vitella
Veal variations

Zucca arrosto, spuma di patate al timo,
crema di porcini e tartufo nero
*Roasted pumpkin, thyme and potatoes foam,
porcini mushrooms cream and black truffle*

A cura dello chef Alessandro Testa
By chef Alessandro Testa



MAJESTIC
ROMA

Hotel Majestic Roma

Dinner Menu

AUTUMN 2018

CONTORNI / SIDES

Insalate

Green salad or mixed salad

Verdure di stagione saltate o all'agro

Sautéed or oil and lemon dressed seasonal vegetables

Patate al forno

Roasted potatoes

È gradita l'informazione per eventuali intolleranze alimentari.
We would appreciate being informed of any food allergies.

il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo
è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni
del Reg (CE) 853/2004 (all. III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3).

The fish intended for raw consumption is treated and cleaned
in accordance with the requirements of Reg (EC) 853/2004
(Annex III, section VII, chapter 3, point D, go to 3).

A cura dello chef Alessandro Testa
By chef Alessandro Testa



MAJESTIC
ROMA