

Hotel Majestic Roma

Vigilia di Natale

LUN 24 DIC 2018

Christmas Eve

MON DEC 24th 2018

Aperitivo di benvenuto
Welcome aperitif

Panna cotta di zucca e crostacei
Pumpkin and shellfish panna cotta

Risotto gamberi lime e basilico
Risotto with prawns, lime and basil

Tonnarello di shitaki, fasolari,
coulis al prezzemolo e amaretto
*Tonnarello pasta with Shitaki mushrooms,
smooth clams, parsil coulis and amaretto*

Rana pescatrice, carciofi e sfere di olive
Monkfish, artichokes and olive spheres

Mandarino. Mousse al cioccolato bianco allo yuzu
con gel di mandarino e cocco
*Tangerine. White chocolate mousse with yuzu,
tangerine jelly and coconut*

Le tradizioni natalizie
Traditional Christmas desserts

120 € a persona bevande escluse
120 € per person beverage excluded

A cura dello chef Alessandro Testa
By chef Alessandro Testa



MAJESTIC
ROMA

Hotel Majestic Roma

Pranzo di Natale

MAR 25 DIC 2018

Christmas Lunch

TUE DEC 25th 2018

Aperitivo di benvenuto
Welcome aperitif

Tartare di agnello con puntarelle e uova di quaglia
Lamb tartare with cicory heart and quail eggs

Fettuccina con cinghiale e pecorino Metello
*Homemade fettuccine with wild boar ragout
and "Metello" pecorino cheese*

Guancia di vitella con crema di topinambur e tartufo nero
Veal cheek with topinambur cream and black truffle

It's Xmas. Mousse al torroncino e pandoro con gru  di cacao
It's Xmas. Nougat mousse and 'pandoro' with cocoa gru 

Le tradizioni natalizie
Traditional Christmas desserts

90 € a persona bevande escluse
90 € per person beverage excluded

A cura dello chef Alessandro Testa
By chef Alessandro Testa



MAJESTIC
ROMA

Hotel Majestic Roma

Cenone di Capodanno

LUN 31 DIC 2018

New Years' Eve Dinner

MON DEC 31th 2018

Aperitivo di benvenuto
Welcome aperitif

Cannolo al burro di arachidi e gamberi rossi
Homemade 'cannolo' with peanut butter and red prawns

Sfogliatella di mare
Neapolitan "Sfogliatella" with seafood

Dumpling di mazzancolle al vapore
Steamed homemade shrimp dumpling

Risotto di mare in tre consistenza
Seafood risotto in three consistency

Cappuccino di porcino con macaron al rosmarino
Porcini mushroom cappuccino with rosemary macaron

Ricciola al sale, puntarella croccante e salsa alla romana
Salt crusted amberjack, crunchy cicory heart and roman traditional sauce

Cheesecake di mandarino con mango, passion e panettone croccante
Tangerine cheesecake with mango, passion fruit and crunchy panettone

Le tradizioni natalizie
Traditional Christmas desserts

350 € a persona bevande escluse
350 € per person beverage excluded

A cura dello chef Alessandro Testa
By chef Alessandro Testa



MAJESTIC
ROMA