

Hotel Majestic Roma

Vigilia di Natale

MAR 24 DIC 2019

Christmas Eve

TUE DEC 24th 2019

Aperitivo di benvenuto

Welcome aperitif

★ ★ ★ ★ ★

Scampo e Mandarino

Langoustine and tangerine

★ ★ ★ ★ ★

Risotto gambero rosso e carciofi

Risotto with red prawns and artichokes

★ ★ ★ ★ ★

Fettuccina cuore di baccalà, cardoncelli e finocchietto

Fettuccini with salted cod fillet, oyster mushrooms and wild fennel

★ ★ ★ ★ ★

Tonno croccante, crucifere e ponzu

Crispy tuna, cruciferous vegetables and ponzu sauce

★ ★ ★ ★ ★

Ile flottant alla vaniglia

Vanilla Ile flottant

★ ★ ★ ★ ★

Fantasie di cioccolato

Chocolate variations

★ ★ ★ ★ ★

Le tradizioni natalizie

Traditional Christmas desserts

120 € a persona bevande escluse

120 € per person beverage excluded

A cura dello chef Luca Tirabassi

By chef Luca Tirabassi



MAJESTIC
ROMA

Hotel Majestic Roma

Pranzo di Natale

MER 25 DIC 2019

Christmas Lunch

WED DEC 25th 2019

Aperitivo di benvenuto

Welcome aperitif

★ ★ ★ ★ ★

Manzo funghi e tartufo

Beef mushrooms and truffle

★ ★ ★ ★ ★

Tortelli broccoli e salsiccia

Tortelli broccoli and sausage

★ ★ ★ ★ ★

Cubo d'agnello con crema di carciofo alla romana e variazione di patata

Lamb cube with roman style artichoke cream and potato variations

★ ★ ★ ★ ★

Sorbetto al mandarino e panettone croccante

Tangerine sorbet and crunchy panettone

★ ★ ★ ★ ★

Le tradizioni natalizie

Traditional Christmas desserts

90 € a persona bevande escluse

90 € per person beverage excluded

1889

A cura dello chef Luca Tirabassi

By chef Luca Tirabassi



MAJESTIC
ROMA

Hotel Majestic Roma

Cenone di Capodanno

MAR 31 DIC 2019

New Year's Eve Dinner

TUE DEC 31th 2019

Aperitivo di benvenuto
Welcome aperitif

★ ★ ★ ★ ★

La Fine de Claire
La Fine de Claire

★ ★ ★ ★ ★

Astice a Roma
Lobster in Rome

★ ★ ★ ★ ★

Pacchero Fresco con ragout di Rombo e piennolo del Vesuvio
Fresh pacchero pasta with turbot ragout and "piennolo" tomato

★ ★ ★ ★ ★

Risotto Franciacorta e Crudo di Scampi
Franciacorta Risotto and raw langoustine

★ ★ ★ ★ ★

Ajo blanco all'uva Red Globe
Red Globe grape Ajo Blanco

★ ★ ★ ★ ★

Polpo Catalogna e straciatella d'Andria
"Catalogna" octopus and Andria straciatella cheese

★ ★ ★ ★ ★

Sorbetto al passion fruit e prosecco
Prosecco and passion fruit sorbet

★ ★ ★ ★ ★

Sfera al cioccolato con burro d'arachidi e mirtilli
Chocolate sphere with peanut butter and blueberries

★ ★ ★ ★ ★

Le tradizioni natalizie
Traditional Christmas desserts

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

A cura dello chef Luca Tirabassi
By chef Luca Tirabassi



MAJESTIC
ROMA