

Lunch Menu

AUTUMN 2019

ANTIPASTI / STARTERS

Carpaccio di spigola con arancia e olive nere
Sea bass carpaccio with orange and black olives

Tartare di scottona con straciatella di bufala,
taralli e tartufo nero
*Beef tartare with buffalo straciatella cheese,
taralli bread and black truffle*

Porcini dorati e maionese al rosmarino
Fried porcini mushrooms and rosemary mayonaise

PRIMI / FIRST COURSES

Fettuccina con mazzancolle e porcini
Fettuccine with prawns and porcini mushrooms

Tonnarello alla carbonara tartufata
Tonnarello pasta "carbonara style" with black truffle

Gnocco con crema di zucca, liquirizia e mandorle tostate
Gnocchi with pumpkin cream, licorice and toasted almonds

A cura dello chef Luca Tirabassi
By chef Luca Tirabassi



MAJESTIC
ROMA

Lunch Menu

AUTUMN 2019

SECONDI / MAIN COURSES

Spigola in guazzetto
Sea bass "guazzetto" style

Fragolino con cream di patate, pomodorini confit e bietolina
Sea bream with potato cream, cherry tomatoes and chard herb

Cubo di vitella alle 5 spezie con crostini di pane
Five spices veal cube with crutons

CONTORNI / SIDES

Insalata verde
Green salad

Insalata mista
Mixed salad

Patate al forno
Roasted potatoes

Verdure ripassate di stagione
Sautéed seasonal vegetables

A cura dello chef Luca Tirabassi
By chef Luca Tirabassi



MAJESTIC
ROMA

Lunch Menu

AUTUMN 2019

DESSERT

Selezione di formaggi
Cheeses selection

Tiramisù tradizionale
Traditional tiramisù

Panna cotta ai frutti di bosco
Panna cotta with wild berries

Gelati o Sorbetti di nostra produzione
Homemade ice cream or sorbet

Gentile Ospite, qualora avesse allergie e/o intolleranze alimentari non esiti a chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle bevande.

Saremo lieti di consigliarla nel migliore dei modi.

Dear Customer, our staff will be happy to help you choose the most suitable dish for any specific food intolerance issue.

We hope to find the best way to satisfy our customers and meet their specific needs.

A cura della pasticceria Agnese Seccavigne
By pastry chef Agnese Seccavigne



MAJESTIC
ROMA

Hotel Majestic Roma

Dinner Menu

AUTUMN 2019

ANTIPASTI / STARTERS

Gambero rosso cacio e pepe
Cheese and pepper red prawn

Maki di Danese
Danish beef maki

Carciofo a Roma
Artichoke in Rome

Capasanta alla cacciatora
Scallop a la "cacciatora"

Tonno croccante, stracciatella di Andria e friggittelli
*Crunchy tuna, Andria stracciatella cheese
and sweet chili pepper*

A cura dello chef Luca Tirabassi
By chef Luca Tirabassi



MAJESTIC
ROMA

Hotel Majestic Roma

Dinner Menu

AUTUMN 2019

PRIMI / FIRST COURSES

Spaghetti rosso Verrigni a tutto tonno
Verrigni red spaghetti with tuna

Risotto di zucca mantovana al rosmarino,
tartufo nero e guanciale
Risotto with rosemary pumpkin, black truffle and bacon

Raviolo di Parmigiano 36 mesi ai 4 pomodori
*Homemade ravioli filled with 36 month aged Parmesan cheese
and 4 tomatoes*

Cannellone di mare
Seafood cannelloni

Culurgiones di castagne, cinta senese, shiitake e piselli
*Culurgiones filled with chestnut, "cinta senese" pork white ragout,
shiitake mushrooms and peas*

◇ Su richiesta pasta senza glutine
◇ Ask for gluten free pasta

A cura dello chef Luca Tirabassi
By chef Luca Tirabassi



MAJESTIC
ROMA

Hotel Majestic Roma

Dinner Menu

AUTUMN 2019

SECONDI / MAIN COURSES

Polpo in Toscana
Octopus in Tuscany

Vitel Tonné 2.0
Veal in tuna sauce 2.0

Cous cous di broccolo romanesco e semi di chia
Roman broccoli cous cous with chia seeds

Calamaro alla romana
Calamari a la "romana"

Maiale topinambur e carciofi
Pork topinambur and artichokes

A cura dello chef Luca Tirabassi
By chef Luca Tirabassi



MAJESTIC
ROMA

Hotel Majestic Roma

Dinner Menu

AUTUMN 2019

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 Luca Tirabassi
By chef Luca Tirabassi



MAJESTIC
ROMA

Hotel Majestic Roma

Dinner Menu

AUTUMN 2019

DESSERTS / CHEESE

MACARON

Macaron con pere alla vaniglia, mascarpone leggero e caramello
Macaron with vanilla pear, light mascarpone and caramel

PIÑA COLADA

Mousse al cocco con cuore esotico al rum e crumble al lime
Coconut mousse with rum heart and lime crumble

MONTBLANC

Meringa, castagna e chantilly alla vaniglia
Meringue, chestnut and vanilla chantilly cream

NOCCIOLA

Bavarese alla nocciola, cioccolato croccante e sorbetto al lampone
Hazelnut Bavarian cream, crunchy chocolate and raspberry sorbet

ICE CREAM

Gelati e sorbetti artigianali
Homemade icecream and sorbets

BERRIES

Frutti di bosco con...
Mixed wild berries with...

CHEESE

Nostra selezione di formaggi
Our cheese selection

A cura della pasticceria Agnese Seccavigne
By pastry chef Agnese Seccavigne



MAJESTIC
ROMA