

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