



Capodanno

AL DOUBLETREE BY HILTON ROME MONTI



Cena servita

Dalle ore 21.00 nelle terrazze del MiT
Costo 170 euro a persona bevande escluse
Musica live dalle 20.00 fino a mezzanotte



Menù

Capesante scottate con puntarelle e melograno

2, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 14

Risotto ostriche e lamponi

2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14

Paccheri con gallinella e carciofi croccanti

1, 2, 3, 4, 9, 12, 14

Trancio di ricciola scottato al timo con
terrina di patate

2, 4, 6, 7, 12, 14

Mousse al richiamo di panettone con
salsa al rum e cioccolato

1, 3, 5, 7, 8, 11, 12, 13



Menù

VEGETARIANO

Carpaccio di barbabietola con insalatina di sedano e mandorle

6, 8, 9, 10

Risotto al tartufo

7, 9, 12

Bauletto ai funghi con cremoso di bufala

1, 3, 7, 9

Porro bruciato con salsa alla senape home made

3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11

Mousse al richiamo di panettone con
salsa al rum e cioccolato

1, 3, 5, 7, 8, 11, 12, 13



Buffet

Dalle ore 20.30 al Mamalia Restaurant
Costo 150 euro a persona bevande escluse

Musica live dalle 20.00 fino a mezzanotte



Menù

ANTIPASTI

Tortino di zucca su crema di robiola

3, 7

Mini gâteau di patate vegetariano e tartufo nero di Norcia

1, 3, 7

Crostoni di polenta con funghi porcini

1, 7, 8

Seppia scottata e marinata con sedano

2, 4, 6, 9, 10, 12, 14



Menù

ANTIPASTI

Insalatina di polpo con giardiniera di verdure

2, 4, 6, 9, 10, 12, 14

Salmone marinato con finocchi, arance e pepe rosa

2, 4, 6, 10, 12, 14

Vitello italiano cotto a bassa temperatura con crudo
di spinaci capperi

2, 3, 4, 6, 9, 10, 11, 12, 14



Menù

PRIMI PIATTI

Zuppa di farro mantecata con pecorino di fossa
1, 7, 8, 9

Ravioli all'astice con frutti di mare e limone fermentato
1, 2, 3, 4, 6, 9, 12, 14

Risotto al tartufo di Norcia con parmigiano stravecchio
40 mesi
7, 9, 12

Paccheri con ragù di anatra e castagne
1, 3, 7, 8, 9, 12



Menù

SECONDI PIATTI

Punta petto di manzo glassata al cardamomo

7, 8, 9, 10, 12

Ombrina arrosto con verdure

4, 6, 9, 10, 12

Baccala in tempura e cavolo rosso fermentato

1, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 13

Filettino di cervo scottato su crema di
topinambur e lamponi

7, 8, 9, 12



Buffet

DOLCI

Torta ai tre cioccolati

1, 3, 6, 7, 8, 13

Mousse al limone di Sicilia

1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13

Soufflé tiepido al pistacchio di Bronte

1, 3, 5, 6, 7, 8

Babà home made con salsa dello Chef

1, 3, 7, 8, 12



After Dinner

Dj SET al Mùn Rooftop Cocktail Bar
dalle 21.00

Costo entrata 25 euro a persona
con 1 drink incluso

Welcome
2026

PER INFO E PRENOTAZIONI:

info@enjoyromamonti.it

06 4577 4500