

the
TRIBUNE
HOTEL ROMA

Valentine's Day



• 2026 •

thetribunehotel.com



Valentine's Day



MENU

CHEF'S WELCOME

Gambero in pasta kataifi con maionese alla nocciola
servito con flûte di Franciacorta

*Kataifi-wrapped prawn with hazelnut mayonnaise
served with a flute of Franciacorta 1-2-8-9-11-14*

APPETIZERS

Salmone marinato con avocado e filamenti di peperoncino
Marinated salmon with avocado and chili pepper strands 5-6

Baccalà* mantecato con fondente di pomodoro e crumble di olive Taggiasche
Creamed cod with tomato fondant and Taggiasca olive crumble 3-5-9*

FIRST COURSE

Risotto con crema di barbabietola, carpaccio di capesante* e burro acidulo
Beetroot cream risotto with scallop carpaccio and tangy butter 3-8*

MAIN COURSE

Tonno * scottato con verdure baby e salsa Teriyaki agli agrumi
Seared tuna with baby vegetables and citrus Teriyaki sauce 5-7*

DESSERT

Semifreddo al cioccolato bianco con glassa di lamponi
White chocolate semifreddo with raspberry glaze 2-3-9-14

AT THE END

Bacio Perugina e caffè
Bacio Perugina and coffee 2-3-7

€ 95 per person excluding beverage



LISTA ALLERGENI

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala.

Elenco allergeni: **1.** Arachidi e derivati - **2.** Frutta con guscio - **3.** Latte e derivati
4. Molluschi e derivati **5.** Pesce e derivati - **6.** Sesamo e derivati - **7.** Soia e simili
8. Crostacei e derivati - **9.** Glutine e derivati **10.** Lupini e derivati
11. Senape e derivati - **12.** Sedano e derivati - **13.** Anidride solforosa e solfiti
14. Uova e derivati

***Prodotti congelati all'origine**

**** Prodotto abbattuto in casa**

Materie prime - Prodotti abbattuti in loco e alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

ALLERGEN LIST

For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided, upon request, by the staff.

Allergen list: **1.** Peanuts - **2.** Nuts / Shell fruits - **3.** Dairy - **4.** Molluscs
5. Fish / Seafood - **6.** Sesame seeds - **7.** Soybeans - **8.** Crustaceans
9. Cereals containing glutens - **10.** Lupin - **11.** Mustard - **12.** Celery
13. Sulphur dioxide and sulphites - **14.** Eggs

***Originally Frozen Product**

****Blast Chilling Products**

Raw materials - Products temperature reduced on site and some fresh animal origin products, as well as raw fish products, undergo rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to Regulation EC 852/04 and Regulation EC 853/04.