



the
TRIBUNE
HOTEL ROMA

Festive
SEASON

• 2025 •

thetribunehotel.com



Christmas Eve Dinner

H. 19:30

Benvenuto dello Chef

Capesante in salsa corallo con caviale di salmone selvaggio e germoglio di aneto, flûte di Franciacorta 4-5-12-14

Cuore di baccala in dolce cottura, giardiniera all'aceto rosso e fondente di cavolfiore al latte 3-5-12-13

Tagliolini all'astice, pomodorino fresco ed estratto d'aglio dolce 3-8-9-11-12-14

Zuppetta di frutti di mare e crostacei 4-5-8-12

Tartellette al limone e meringa caramellata con salsa ai frutti di bosco 2-3-9-14

Pandoro, Panettone e torroncini 3-7-9-14

€ 90 per person VAT/IVA included (excluding wines)



VEGETARIAN MENU

Benvenuto dello Chef

Caponata di melanzane e capperi in agrodolce, flûte di Franciacorta 13

Flan di broccolo Romano e fonduta di Pecorino 3-14

Pasta mista con patate e tartufo nero pregiato 9

Burger di ceci con olio al rosmarino e chips di pane 9

Tartellette al limone e meringa caramellata con salsa ai frutti di bosco 2-3-9-14

Pandoro, Panettone e torroncini 3-7-9-14

€ 90 per person VAT/IVA included (excluding wines)



KIDS MENU

Benvenuto con croccchè di patate 3-9-14

Crudo di parma e mozzarelline di bufala 3

Pennette alla bolognese 9-12

Filetto di manzo con patatine fritte 2

Tiramisù al cioccolato bianco 2-3-11-14

Pandoro e torroncini 3-7-9-14

Acqua e un soft drink a scelta fra Coca-Cola o Fanta

€ 60 per child from 4 to 12 years old, free from 0 to 3 years old





Christmas Eve Dinner

7:30 P.M.

Chef's welcome

Coral sauce scallops with wild salmon roe and dill sprout, flute of Franciacorta 4-5-12-14

Slow-cooked cod heart, red wine vinegar – pickled vegetables and milk-braised cauliflower puree 3-5-12-13

Tagliolini pasta with lobster, fresh cherry tomatoes and sweet garlic extract 3-8-9-11-12-14

Seafood soup and shellfish 4-5-8-12

Lemon tartlets with caramelized meringue and berry sauce 2-3-9-14

Panettone, Pandoro and Nougats 3-7-9-14

€ 90 per person VAT/IVA included (excluding wines)



VEGETARIAN MENU

Chef's welcome

Sweet & sour eggplant caponata with capers, flute of Franciacorta 13

Roman broccoli flan with Pecorino cheese fondue 3-14

Mixed pasta with potatoes and fine black truffle 9

Chickpea burger with rosemary-infused oil and crispy bread chips 9

Lemon tartlets with caramellized meringue and berry sauce 2-3-9-14

Panettone, Pandoro and Nougats 3-7-9-14

€ 90 per person VAT/IVA included (excluding wines)



KIDS MENU

Chef's Welcome with potato croquettes 3-9-14

Parma ham and cherry buffalo mozzarella 3

Bolognese Pasta 9-12

Beef fillet and french fries 2

White chocolate Tiramisù 2-3-11-14

Pandoro and Nougat bites 3-7-9-14

Water and one soft drink of your choice (Coke or Fanta)

€ 60 per child from 4 to 12 years old, free from 0 to 3 years old





New Year's Eve

H. 20:00

Benvenuto dello Chef
Ostrica e germoglio, flûte di Champagne 4

Tartare di scampi arrosto, essenza di Bufala e bottarga con cannolo alle nocciole 2-3-8-9-14

Filetto di Triglia dorato, purea di broccolo Romano e fondente al latte 3-5-8-12

Roselline di pasta fresca all'astice, ricotta, basilico e pomodorini del Piennolo 3-8-9-12-14

Filetto di scorfano in crosta di patatem su vellutata di lenticchie al tartufo nero pregiato 5-12

Brownie al cioccolato fondente, salsa al caramello e lamponi croccanti 2-3-9-14

Pandoro, Panettone e torroncini 3-7-9-14

Cotechino e lenticchie a mezzanotte 9-12

€ 180 per person VAT/IVA included (excluding wines)



VEGETARIAN MENU

Benvenuto dello Chef
Millefoglie di zucchine e provola, flûte di Champagne 3-9

Uovo poché con crostino di pane e fondente di Parmigiano 3-9-14

Vellutata di lenticchie di Castelluccio al tartufo nero pregiato 3

Cannelloni ripieni di ricotta e spinaci con filetti di mandorle dorati 2-7-9-11

Strudel di verdure, olive, pomodorini e origano 1-9

Fragole, zabaione caramellato e cioccolato bianco 14

Pandoro, Panettone e torroncini 3-7-9-14

Lenticchie di mezzanotte 12

€ 180 per person VAT/IVA included (excluding wines)



KIDS MENU

Benvenuto con croccchè di patate 3-9-14

Crudo di parma e mozzarelline di bufala 3

Pennette alla bolognese 9-12

Filetto di manzo con patatine fritte 2

Tiramisù al cioccolato bianco 2-3-11-14

Pandoro e torroncini 3-7-9-14

Acqua e un soft drink a scelta fra Coca-Cola o Fanta

€ 60 per child from 4 to 12 years old, free from 0 to 3 years old





New Year's Eve

8:00 P.M.

Chef's welcome

Oyster and microgreens, flûte of Champagne 4

Roasted scampi tartare, Buffalo milk and mullet roe essence with hazelnut cannolo 2-3-8-9-14

Red mullet fillet, roman broccoli puree and milk fondant 3-5-8-12

Fresh Roselline pasta with lobster, ricotta cheese, basil and Piennolo cherry tomatoes 3-8-9-12-14

Scorpion fish filet in a potato crust, black truffle-scented lentic velouté 5-12

Dark chocolate brownie, caramel sauce and crunchy raspberries 2-3-9-14

Panettone, Pandoro and Nougats 3-7-9-14

Midnight-Cotechino and lentils 9-12

€ 180 per person VAT/IVA included (excluding wines)



VEGETARIAN MENU

Chef's welcome

Zucchini and provola cheese millefeuille, flûte of Champagne 3-9

Poché egg with toasted bread and Parmesan fondue 3-9-14

Castelluccio lentil veldutè with fine black truffle 3

Ricotta and spinach Cannelloni with golden almond slivers 2-7-9-11

Vegetable strudel, olives, cherry tomatoes and oregano 1-9

Strawberries with caramellized zabaione and white chocolate 14

Panettone, Pandoro and Nougats 3-7-9-14

Midnight lentils 12

€ 180 per person VAT/IVA included (excluding wines)



KIDS MENU

Chef's Welcome with potato croquettes 3-9-14

Parma ham and cherry buffalo mozzarella 3

Bolognese Pasta 9-12

Beef fillet and french fries 2

White chocolate Tiramisù 2-3-11-14

Pandoro and Nougat bites 3-7-9-14

Water and one soft drink of your choice (Coke or Fanta)

€ 60 per child from 4 to 12 years old, free from 0 to 3 years old





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 - ** Prodotti abbattuti 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. Milk - 4. Molluscs - 5. Seafood / Fish - 6. Sesame seeds
7. Soybeans - 8. Crustaceans - 9. Cereals Containing Gluten - 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.

