AG HOTELS

FESTIVE *Season*

• 2026 •



AGHOTELS.IT

TERRAZZA MONTI
Restaurant & Lounge Bar

Christmas Eve Dinner

BENVENUTO DELLO CHEF • CHEF'S WELCOME 5.8.12
Scampo alla brace, cotto e crudo, con acqua di pomodoro chiarificata
Grilled langoustine, cooked and raw, with clarified tomato water

ANTIPASTO • STARTER 4.9
Capesante scottate, topinambur in diverse consistenze e polvere di liquirizia calabrese
Seared scallops, Jerusalem artichoke in different textures and Calabrian liquorice powder

PRIMO PIATTO • FIRST COURSE 3.4.5.9.12.14
Raviolo di branzino affumicato al timo, bisque di crostacei e battuto di gambero rosso di Mazara
Smoked thyme-flavoured sea bass raviolo, shellfish bisque and Mazara red prawn tartare

SECONDO PIATTO • MAIN COURSE 4.5.9.12
Trancio di ricciola scottata, estratto di pomodoro confit, corallo al nero di seppia e maionese di polpo
Seared amberjack fillet, confit tomato extract, squid ink coral and octopus mayonnaise

DESSERT 2.3.9.14
Pastiera napoletana
Neapolitan pastiera

€ 100 per person VAT/IVA included (excluding wines)

Kids Menu

BENVENUTO DELLO CHEF • CHEF'S WELCOME 2.3.9.14
Supplì di riso e crocchè di patate
Rice supplì and potato croquettes

PRIMO PIATTO • FIRST COURSE 3.9.12.14
Lasagna classica alla bolognese
Classic Bolognese lasagna

SECONDO PIATTO • MAIN COURSE 1.2
Fettina di manzo con patatine fritte
Beef escalope with french fries

DESSERT
Tiramisù al cioccolato bianco 2.3.7.11.14
White chocolate tiramisu 2.3.7.11.14
Pandoro 3.7.9.14

Acqua e un soft drink a scelta tra Coca-Cola e Fanta
Water and 1 soft drink of your choice between Coca-Cola and orange soda

€50 per bambino, dai 4 ai 12 anni • Gratuito per bambini da 0 a 3 anni
€50 per child, ages 4 to 12 • Complimentary for children aged 0 to 3

TERRAZZA MONTI
Restaurant & Lounge Bar

New Year's Eve

BENVENUTO DELLO CHEF • CHEF'S WELCOME

Ostriche Gillardeau, perle di caviale al lime | *Gillardeau oysters, lime caviar pearls* 4
Battuto di gamberi rossi di Mazara con maionese di mare / *Mazara red prawn tartare with sea mayonnaise* 5.8

ANTIPASTI • STARTERS

Spiedino di baccalà mantecato, cipolla di Tropea in agrodolce e maionese al bergamotto 3.5.6.9.12.13.14
Creamed salt cod skewer, sweet-and-sour tropea onion and bergamot mayonnaise 3.5.6.9.12.13.14

Scampi alla brace, misticanza dell'orto e acqua di pomodorini gialli del Vesuvio 5.8.12
Grilled langoustines, garden greens and yellow Vesuvian tomato water 5.8.12

PRIMI PIATTI • FIRST COURSES

Ravioli ripieni di rombo, cime di rapa e il suo fondo 3.4.5.9.12.13.14
Ravioli filled with turbot, turnip greens and its own jus 3.4.5.9.12.13.14

Risotto alla zucca mantovana, marron glacé, cozze e fonduta di Ragusano D.O.P. 3.4.5.12.13
Mantua pumpkin risotto, marron glacé, mussels and Ragusano D.O.P. cheese fondue 3.4.5.12.13

SECONDO PIATTO • MAIN COURSE 3.5.8.9.12.13

Astice blu, beurre blanc, verza brasata e chips di topinambur
Blue lobster, beurre blanc, braised cabbage and Jerusalem artichoke chips

PRE - DESSERT

Semisfera al limone di Sorrento I.G.P. | *Sorrento I.G.P. lemon half-sphere*

DESSERT 2.3.9.14

Tortino caldo al pistacchio di Bronte, con cuore fondente di ricotta di bufala e gel caldo al lampone
Warm Bronte pistachio cake with a molten buffalo ricotta heart and warm raspberry gel

Pane e grissini del nostro forno | *Homemade bread and breadsticks*

€ 220 per person VAT/IVA included (excluding wines)

Kids Menu

BENVENUTO DELLO CHEF • CHEF'S WELCOME 2.3.9.14

Supplì di riso e crocchè di patate
Rice supplì and potato croquettes

PRIMO PIATTO • FIRST COURSE 3.9.12.14

Lasagna classica alla bolognese
Classic Bolognese lasagna

SECONDO PIATTO • MAIN COURSE 1.2

Fettina di manzo con patatine fritte
Beef escalope with french fries

DESSERT

Tiramisù al cioccolato bianco 2.3.7.11.14
White chocolate tiramisu 2.3.7.11.14
Pandoro 3.7.9.14

Acqua e un soft drink a scelta tra Coca-Cola e Fanta
Water and 1 soft drink of your choice between Coca-Cola and orange soda

€50 per bambino, dai 4 ai 12 anni • Gratuito per bambini da 0 a 3 anni
€50 per child, ages 4 to 12 • Complimentary for children aged 0 to 3

TERRAZZA MONTI
Restaurant & Lounge Bar

LISTA ALLERGENI

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

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.

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.