AG HOTELS

FESTIVE *Season*

• 2026 •



AGHOTELS.IT

Terrazza Costanza
EAT/DRINK PLEASURE

New Year's Eve

BENVENUTO 19:30 • WELCOME 7:30 pm

Benvenuto con Prelibatezze di Sfoglia e Flûte di Bollicine

Welcome with Puff Pastry Delicacies and Bubbles Flûte 2,3,7,9,11,13,14

SERVITO 20:30 - 21:30 • SERVED DINNER 8:30 - 9:30 pm

Carpaccio di Polpo, Zucca e Croccante di Olive Taggiasche

Octopus Carpaccio with Pumpkin and Taggiasca Olives Crunch 3,5,7,9,11

Anellini di Pasta al Forno alle Melanzane, Pomodoro, Basilico e Provola Affumicata

Oven Cooked Pasta Rings with Eggplant, Tomato, Basil and Smoked Provola Cheese 3,9

DESSERT 22:00 • DESSERT 10:00 pm

Tiramisù in Terrazza al Caramello Croccante

Crispy Caramel Rooftop Tiramisù 2,3,7,9,11,14

23:00 • 11:00 pm

Panettone, Pandoro e Torroncini

Panettone, Pandoro and Nougats 1,2,3,7,9,13,14

MEZZANOTTE • MIDNIGHT

Cotechino e lenticchie

Cotechino and Midnight Lentils 9,12

Acqua e Caffè sono inclusi. Bevande e Alcolici non inclusi.
Water and Coffee are included. Drinks and Alcoholic non included.

€ 70 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 Costanza
EAT/DRINK
PLEASURE

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.