



*Festive*  
SEASON

CORPORATE EVENTS

• 2025 •

[aghotels.it](http://aghotels.it)





## *Menù pranzo*

### PROPOSTA A

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e fritto misto 1-2-3-6-7-9-12-14

Mezzi paccheri al ragù di dentice 1-4-5-7-9-11-12-13

Spigola all'acqua pazza 5-12-13

Cheesecake caramello salato e lampone 2-3-9-14

**€ 50 per persona (IVA inclusa)**



### PROPOSTA B

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e fritto misto 1-2-3-6-7-9-12-14

Pollo alla cacciatora 3-9-12-13

Mezzi rigatoni al ragù Napoli 2-9-12-13

Tiramisù 2-3-9-11-13-14

**€ 60 per persona (IVA inclusa)**



### PROPOSTA C

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e fritto misto 1-2-3-6-7-9-12-14

Tartare di manzo affumicato con chips di sesamo nero 1-2-9-13

Rigatoni alla Genovese 2-9-12-13

Tortino al cioccolato con cuore caldo 2-3-9-13-14.

**€ 50 per persona (IVA inclusa)**



### PROPOSTA D

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e fritto misto 1-2-3-6-7-9-12-14

Flan di carciofo Romano 1-2-3-9-12-14

Mezze maniche all'amatriciana 3-9-13

Mousse al cioccolato fondente, nocciole e lamponi 2-3-9-13-14

**€ 50 per persona (IVA inclusa)**







## *Menù cena*

### PROPOSTA E

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e fritto misto 1-2-3-6-7-9-12-14

Polpo rosticciato con crema di castagne 3-5-9-13

Risotto zucca e tartufo 1-2-3-12-13

Brownie al caramello 2-3-9-13-14

**€ 60 per persona (IVA inclusa)**



### PROPOSTA F

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e fritto misto 1-2-3-6-7-9-12-14

Risotto Carnaroli al Parmigiano con battuta di manzo e pepe nero 3-13

Filetto di vitello al pepe verde con mousseline di patate 3-13

Mousse al mandarino con cioccolato bianco bruciato 3

**€ 60 per persona (IVA inclusa)**



### PROPOSTA G

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e fritto misto 1-2-3-6-7-9-12-14

Mezze maniche alla gricia 3-9-13

Costolette d'agnello alla scottadito con carciofo arrosto 13

Caprese al cioccolato con salsa alla vaniglia 2-3-7-9-14

**€ 50 per persona (IVA inclusa)**



### PROPOSTA H

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e fritto misto 1-2-3-6-7-9-12-14

Gnocchetti di grano alle vongole e pomodorini 4-5-9

Filetto di spigola al forno con verdure croccanti e maionese al lime 1-2-5-8-12-13

Tiramisù con scaglie di cioccolato fondente 2-3-9-7-13-14

**€ 60 per persona (IVA inclusa)**











## 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.



## EVENTS DEPARTMENT

Via Nazionale 200, 00184 - Rome

[events@aghotels.it](mailto:events@aghotels.it)

+39 06 99330701 Int. 522

[www.aghotels.it](http://www.aghotels.it)





# Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

## Menù pranzo

### PROPOSTA A

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e fritto misto 1-2-3-6-7-9-12-14,

Pastrami di manzo affumicato, senape delicata e nocciole tostate 2-11-13

Sedanini rigati di grano al ragù di vitello e fonduta di Parmigiano 3-9-12-13

Crostata ricotta e visciole in zuppeta di vaniglia 2-3-9-14

€ 45 per persona (IVA inclusa)



### PROPOSTA B

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e fritto misto 1-2-3-6-7-9-12-14

Flan di broccolo Romano, Taleggio e pomodorini Semi-Dry 3-13-14

Mezze maniche all'amatriciana 3-9-13

Mousse al cioccolato fondente, nocciole e lamponi 3-14

€ 45 per persona (IVA inclusa)



### PROPOSTA C

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e fritto misto 1-2-3-6-7-9-12-14

Gnocchetti di grano alle vongole e pomodorini 4-5-9

Filetto di orata in guazzetto con olive e pinoli 2-5-13

Mini Babà al limoncello 3-9-13-14

€ 50 per persona (IVA inclusa)



### PROPOSTA D

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e fritto misto 1-2-3-6-7-9-12-14

Polpo croccante, zucca e crumble alle olive taggiasche 5-9-13

Mezzi paccheri al ragù di dentice e pomodorini 5-9

Tiramisù con scaglie di cioccolato fondente 2-3-9-7-13-14

€ 50 per persona (IVA inclusa)





# Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

## Menù cena

### PROPOSTA E

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e fritto misto 1-2-3-6-7-9-12-14

Risotto Carnaroli al Parmigiano con battuta di manzo e pepe nero 3-13

Filetto di vitello al pepe verde con mousseline di patate 3-13

Semifreddo al torroncino con salsa al cioccolato 2-3-7-9-14

**€ 55 per persona (IVA inclusa)**



### PROPOSTA F

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e fritto misto 1-2-3-6-7-9-12-14

Caserecce ai funghi con pomodorini, timo e fonduta di Pecorino 3-9

Costolette d'agnello alla scottadito con carciofo arrosto 13

Caprese al cioccolato con salsa alla vaniglia 2-3-7-9-14

**€ 55 per persona (IVA inclusa)**



### PROPOSTA G

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e fritto misto 1-2-3-6-7-9-12-14

Tartare di manzo affumicata con tartufo nero pregiato 7

Ravioli di brasato al fondo bruno e fonduta di Parmigiano 1-2-7-9-11-12-13-14

Brownie al cioccolato, caramello e pistacchi 2-3-7-9-14

**€ 60 per persona (IVA inclusa)**



### PROPOSTA H

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e fritto misto 1-2-3-6-7-9-12-14

Risotto Carnaroli ai gamberi, limone ed estratto di prezzemolo 3-8

Filetto di spigola al forno con verdure croccanti e maionese al lime 5-7-11-14

Tartelletta al limone con zeste candite e frutti rossi 3-9-14

**€ 60 per persona (IVA inclusa)**









# Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

## 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.



## EVENTS DEPARTMENT

Via Nazionale 200, 00184 - Rome

[events@aghotels.it](mailto:events@aghotels.it)

+39 06 99330701 Int. 522

[www.aghotels.it](http://www.aghotels.it)







## *Menù pranzo e cena a Buffet*

### PROPOSTA A

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e dry snack 1-9-13

Voulevant alla margherita 3-6-7-9

Fior di zucca in pastella, mozzarella e alici 1-3-9-7-13-14

Selezione di Tramezzini 1-3-6-7-9-11-13-14

Torta rustica ai carciofi 1-3-6-7-9-13-14

Selezione di salumi italiani e focaccia al rosmarino 6-7-9-11

Tagliere di formaggi con miele e noci 2-3

Lasagna zucca, Provola, Pecorino e nocciole 2-3-6-7-9-11

Selezione di Pasticceria mignon 2-3-6-7-9-13-14

**€ 45 per persona (IVA inclusa)**



### PROPOSTA B

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e dry snack 1-9-13

Selezione di Rustici 1-3-6-7-9-12-13-14

Fritto misto all'italiana 1-2-3-6-7-9-12-14

Selezione di Sandwich salati 1-3-6-7-9-11-13-14

Croissant prosciutto cotto e formaggio 1-2-3-6-7-9-11-13-14

Parmigiana di melanzane 1-2-3-9-12-13

Salumi misti con focaccia tiepida al rosmarino 6-7-9-11

Sedanini ai funghi, salsiccia e Parmigiano 3-9-13

Crostata di visciole 3-9-13-14

Tiramisù dello Chef 2-3-9-7-13-14

**€ 45 per persona (IVA inclusa)**







## *Menù pranzo e cena a Buffet*

### PROPOSTA C

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e dry snack 1-9-13

Pizzette margherita di sfoglia 3-6-7-9

Verdure fritte in pastella 2-3-6-7-9-11

Selezione di Sandwich 1-3-6-7-9-11-13-14

Bresaola, rucola e Parmigiano 3-13

Bottoncini di pane al latte con crudo e mozzarella 1-3-6-7-9-11-13

Salmone affumicato, rucola e crostini di pane al burro salato 3-5-6-7-9-11-13

Insalata di mare all'olio e limone con pomodorini e olive 1-3-5-13-14

Gnocchetti di patate, aglio, olio, pomodorini e baccalà mantecato 5-6-7-9-13-14

Selezione di pasticceria mignon 2-3-6-7-9-13-14

Macedonia di frutta fresca

**€ 55 per persona (IVA inclusa)**



### PROPOSTA D

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e dry snack 1-9-13

Crostini straciatella e alici 2-3-5-9-13

Panini ai semi misti con salumi e formaggi 1-3-6-7-9-11-13

Pinsa mortadella, pistacchio e straciatella di Bufala 3-6-7-9

Parmigiana di zucchine e Provola 3-9-14

Pastrami affumicato con senape e misticanza 2-11-13

Torta rustica di sfoglia ai carciofi 1-3-6-7-9-13-14

Filetto di baccalà in pastella 2-3-5-6-7-9-14

Tagliere di formaggi e salumi misti con miele e noci 2-3-6-7-9-11

Gnocchetti di grano con melanzane, pomodoro e ricotta stagionata 2-3-9

Selezione di Pasticceria mignon 2-3-6-7-9-13-14

**€ 55 per persona (IVA inclusa)**











### 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.



### EVENTS DEPARTMENT

Via Nazionale 200, 00184 - Rome

[events@aghotels.it](mailto:events@aghotels.it)

+39 06 99330701 Int. 522

[www.aghotels.it](http://www.aghotels.it)







## Menù pranzo

### PROPOSTA A

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e fritto misto 1-2-3-6-7-9-12-14,

Pastrami di manzo affumicato, senape delicata e nocciole tostate 2-11-13

Sedanini rigati di grano al ragù di vitello e fonduta di Parmigiano 3-9-12-13

Crostata ricotta e visciole in zuppetta di vaniglia 2-3-9-14

**€ 45 per persona (IVA inclusa)**



### PROPOSTA B

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e fritto misto 1-2-3-6-7-9-12-14

Flan di broccolo Romano, Taleggio e pomodorini Semi-Dry 3-13-14

Mezze maniche all'amatriciana 3-9-13

Mousse al cioccolato fondente, nocciole e lamponi 3-14

**€ 45 per persona (IVA inclusa)**



### PROPOSTA C

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e fritto misto 1-2-3-6-7-9-12-14

Gnocchetti di grano alle vongole e pomodorini 4-5-9

Filetto di orata in guazzetto con olive e pinoli 2-5-13

Mini Babà al limoncello 3-9-13-14

**€ 50 per persona (IVA inclusa)**



### PROPOSTA D

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e fritto misto 1-2-3-6-7-9-12-14

Polpo croccante, zucca e crumble alle olive taggiasche 5-9-13

Mezzi paccheri al ragù di dentice e pomodorini 5-9

Tiramisù con scaglie di cioccolato fondente 2-3-9-7-13-14

**€ 50 per persona (IVA inclusa)**







## Menù cena

### PROPOSTA E

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e fritto misto 1-2-3-6-7-9-12-14

Risotto Carnaroli al Parmigiano con battuta di manzo e pepe nero 3-13

Filetto di vitello al pepe verde con mousseline di patate 3-13

Semifreddo al torroncino con salsa al cioccolato 2-3-7-9-14

**€ 55 per persona (IVA inclusa)**



### PROPOSTA F

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e fritto misto 1-2-3-6-7-9-12-14

Caserecce ai funghi con pomodorini, timo e fonduta di Pecorino 3-9

Costolette d'agnello alla scottadito con carciofo arrosto 13

Caprese al cioccolato con salsa alla vaniglia 2-3-7-9-14

**€ 55 per persona (IVA inclusa)**



### PROPOSTA G

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e fritto misto 1-2-3-6-7-9-12-14

Tartare di manzo affumicata con tartufo nero pregiato 7

Ravioli di brasato al fondo bruno e fonduta di Parmigiano 1-2-7-9-11-12-13-14

Brownie al cioccolato, caramello e pistacchi 2-3-7-9-14

**€ 60 per persona (IVA inclusa)**



### PROPOSTA H

Benvenuto dello Chef con calice di bollicine e fritto misto 1-2-3-6-7-9-12-14

Risotto Carnaroli ai gamberi, limone ed estratto di prezzemolo 3-8

Filetto di spigola al forno con verdure croccanti e maionese al lime 5-7-11-14

Tartelletta al limone con zeste candite e frutti rossi 3-9-14

**€ 60 per persona (IVA inclusa)**











#### **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.



#### **EVENTS DEPARTMENT**

Via Nazionale 200, 00184 - Rome

[events@aghotels.it](mailto:events@aghotels.it)

+39 06 99330701 Int. 522

[www.aghotels.it](http://www.aghotels.it)

