



Festive
SEASON

• 2025 •

aghotels.it



Christmas Eve Dinner

Benvenuto dello Chef
Capesante al burro fuso ed agrumi, flûte di Franciacorta 3-4

Ombrina bocca d'oro allo zafferano, cremoso di melanzane e patate arrosto 5-12

Ravioli ripieni agli scampi e bottarga, bisque di crostacei e aglio nero 5-14-9-8-12-13-3

Filetto di pesce alla Wellington e cuore di carciofo affumicato 3-5-9-12-13-14

Pastiera napoletana 3-9-14-13

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

Chef's welcome

Scallops with melted butter and citrus, flûte of Franciacorta 3-4

Golden mouth Croaker fish with saffron, creamy eggplant and roasted potatoes 5-12

Ravioli stuffed with scampi and bottarga, crustacean bisque and black garlic 5-14-9-8-12-13-3

Fish fillet Wellington with smoked artichoke heart 3-5-9-12-13-14

Neapolitan Pastiera 3-9-14-13

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, flûte 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

Benvenuto dello Chef
Ostrica e gelè di rose, flûte di Champagne 4

Polpo croccante, patata dolce, colatura d'alici, salsa agrodolce e tartufo nero pregiato 8-5-12-13

Doppio raviolo di mare con basilico e prezzemolo, mantecato ai molluschi 4-5-12-13-9-3-14

Riso Acquarello, estratto di zucca, ricci di mare e tartufo nero pregiato 4-3-12

Catalana di astice dello chef 8-7-12-13-5

Effervescenza al limone 13

Mignon di Babà, Code D'aragosta e Panettone homemade 3-9-11-13-14

€ 200 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 crocchè 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

Chef's Welcome

Oyster and rose jelly, flûte of Champagne 4

Crispy octopus, sweet potato, anchovy dressing, sweet and sour glaze and prized black truffle 8-5-12-13

Sea double raviolo with basil and parsley in shellfish sauce 4-5-12-13-9-3-14

Acquarello rice with pumpkin extract, sea urchins and prized black truffle 4-3-12

Chef's lobster Catalana 8-7-12-13-5

Lemon fizz 13

Assortment of mignons Babà, "Code d'Aragosta" pastries and homemade Panettone 3-9-11-13-14

€ 200 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 velduté 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.

