the TRIBUNE
HOTEL ROMA

FESTIVE Season

• 2026 •



THETRIBUNEHOTEL.COM

TERRAZZA TB BORGHESE

New Year's Eve

BENVENUTO DELLO CHEF • CHEF'S WELCOME

Ostrica, granita al mandarino ed estratto di stracciatella con flut di champagne 3,4
Oyster, mandarin granita and Stracciatella cheese extract served with a flute of Champagne 3,4

ANTIPASTI • STARTERS

Triglia in carrozza con provola affumicata, crema di piselli e guanciale croccante 3,5,9,14
Red Mullet "in Carrozza" with smoked Provola cheese, pea cream and crispy guanciale 3,5,9,14

Uovo poché, vellutata di caciocavallo e tartufo nero pregiato 3,13,14
Poached Egg with Caciocavallo cheese velouté and fine black truffle 3,13,14

PRIMI PIATTI • FIRST COURSES

Raviolo ripieno di carciofi alla romana, polpa di astice e il suo fondo con origano fresco 3,8,9,12,14
Roman-Style Artichoke Raviolo with lobster meat and its own reduction and fresh oregano 3,8,9,12,14

Risotto al parmigiano e tartufo nero pregiato 3,13
Parmesan & Fine Black Truffle Risotto 3,13

SECONDO PIATTO • MAIN COURSE 2,5,12

Ricciola in crosta di mandorle, cime di rapa e fondo di mare
Almond-Crusted Amberjack, turnip greens and seafood reduction

DESSERT

Mousse al cioccolato fondente e olio d'oliva con crumble di pane caramellato 2,3,9,14
Dark Chocolate & Extra Virgin Olive Oil Mousse with caramelized bread crumble 2,3,9,14

Acqua e Caffè | *Water & Coffee*
Pandoro, panettone torroncini | *Pandoro, panettone and nougat bites* 1,2,3,7,9,10,13,14

MEZZANOTTE • MIDNIGHT

Cotechino e lenticchie | *Cotechino with Lentils* 9,12

€ 200 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

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.