



Festive
SEASON

• 2024 •

aghotels.it



FC Menu
Firmati AG Hotels

PROPOSTA A

Orecchiette alle cime di rapa, vongole veraci e pan bruscato

Trancio di spigola in guazzetto di pomodoro e olive

Mini cassata classica siciliana

€ 60 per persona IVA inclusa

PROPOSTA B

Polpo croccante con scarola brasata, olive taggiasche, acciughe e colatura di Bufala

Trancio di spigola con verdure croccanti e maionese di mare

Babà al Rum, crema e amarena

€ 65 per persona IVA inclusa

PROPOSTA C

Cavatelli di farina bianca, ragù di carne bianca, fondente di Parmigiano

Costolette d'agnello alla scottadito e cicoria ripassata

Brownie al cioccolato e nocciole

€ 60 per persona IVA inclusa

PROPOSTA D

Ravioli di Burrata, fondente di tartufo nero e pomodorini canditi

Arrosto di vitello, misto funghi trifolati e jus di carne

Croccante di mandorle con ripieno di pistacchio

€ 65 per persona IVA inclusa

Ed inoltre, a conclusione
dolci natalizi offerti dallo Chef





Il Menù

Firmati AG Hotels

PROPOSTA E

Sformatino di broccolo romanesco e fonduta di Pecorino
Chicche di patate al ragù di vitello con champignon e Parmigiano
Filetto di vitello alla senape delicata e nocciole tostate
Noir al cioccolato fondente e lamponi freschi

€ 75 per persona IVA inclusa

PROPOSTA F

Carpaccio di salmone affumicato, cremoso di formaggio e maionese allo zafferano
Caserecce mantecate al dentice e pomodorini del Piennolo
Filetto di orata in crosta di olive taggiasche e basilico con julienne di verdure
Carpaccio di ananas al Rum con sorbetto al limone e lampone

€ 75 per persona IVA inclusa

PROPOSTA G

Roast Beef di manzo con stracciatella di Bufala e fior di sale
Risotto alla zucca, Gorgonzola e nocciole tostate
Filetto di manzo al burro nocciola e lardo di Colonnata
Crostatina alle pere e mandorle con salsa alla vaniglia

€80 per persona IVA inclusa

PROPOSTA H

Filetto di baccalà su vellutata di ceci ed olio al rosmarino
Mezzi paccheri di Gragnano all'astice e pomodorino
Trancio di spigola dorato e broccolo romanesco alle due consistenze
Millefoglie impazzita con crema chantilly e frutti di bosco

€80 per persona IVA inclusa

Ed inoltre, a conclusione
dolci natalizi offerti dallo Chef





Events
DEPARTMENT

Via Nazionale 200, 00184 Roma
events@aghotels.it
+39 06 99330701 Int. 843

aghotels.it



@terrazzamonti



@terrazzaborghese



@aghotelsofficial



@dianasplaceofficial