



# Festive SEASON

• 2024 •

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



## *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 verdurine 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





## Menu

Firmati AG Hotels

### PROPOSTA E

Sformatino di broccolo romanesco e fondata 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 nocciole 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@aghotelets.it](mailto:events@aghotelets.it)

+39 06 99330701 Int. 843

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



@terrazzamonti



@aghotelsofficial



@terrazzaborghese



@dianasplaceofficial