AG HOTELS

FESTIVE *Season*

• 2026 •



AGHOTELS.IT

TERRAZZA MONTI
Restaurant & Lounge Bar

Christmas Eve Dinner

BENVENUTO DELLO CHEF • CHEF'S WELCOME 5.8.12
Scampo alla brace, cotto e crudo, con acqua di pomodoro chiarificata
Grilled langoustine, cooked and raw, with clarified tomato water

ANTIPASTO • STARTER 4.9
Capesante scottate, topinambur in diverse consistenze e polvere di liquirizia calabrese
Seared scallops, Jerusalem artichoke in different textures and Calabrian liquorice powder

PRIMO PIATTO • FIRST COURSE 3.4.5.9.12.14
Raviolo di branzino affumicato al timo, bisque di crostacei e battuto di gambero rosso di Mazara
Smoked thyme-flavoured sea bass raviolo, shellfish bisque and Mazara red prawn tartare

SECONDO PIATTO • MAIN COURSE 4.5.9.12
Trancio di ricciola scottata, estratto di pomodoro confit, corallo al nero di seppia e maionese di polpo
Seared amberjack fillet, confit tomato extract, squid ink coral and octopus mayonnaise

DESSERT 2.3.9.14
Pastiera napoletana
Neapolitan pastiera

€ 100 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

TERRAZZA MONTI
Restaurant & Lounge Bar

New Year's Eve

BENVENUTO DELLO CHEF • CHEF'S WELCOME

Ostriche Gillardeau, perle di caviale al lime | *Gillardeau oysters, lime caviar pearls* 4
Battuto di gamberi rossi di Mazara con maionese di mare / *Mazara red prawn tartare with sea mayonnaise* 5.8

ANTIPASTI • STARTERS

Spiedino di baccalà mantecato, cipolla di Tropea in agrodolce e maionese al bergamotto 3.5.6.9.12.13.14
Creamed salt cod skewer, sweet-and-sour tropea onion and bergamot mayonnaise 3.5.6.9.12.13.14

Scampi alla brace, misticanza dell'orto e acqua di pomodorini gialli del Vesuvio 5.8.12
Grilled langoustines, garden greens and yellow Vesuvian tomato water 5.8.12

PRIMI PIATTI • FIRST COURSES

Ravioli ripieni di rombo, cime di rapa e il suo fondo 3.4.5.9.12.13.14
Ravioli filled with turbot, turnip greens and its own jus 3.4.5.9.12.13.14

Risotto alla zucca mantovana, marron glacé, cozze e fonduta di Ragusano D.O.P. 3.4.5.12.13
Mantua pumpkin risotto, marron glacé, mussels and Ragusano D.O.P. cheese fondue 3.4.5.12.13

SECONDO PIATTO • MAIN COURSE 3.5.8.9.12.13

Astice blu, beurre blanc, verza brasata e chips di topinambur
Blue lobster, beurre blanc, braised cabbage and Jerusalem artichoke chips

PRE - DESSERT

Semisfera al limone di Sorrento I.G.P. | *Sorrento I.G.P. lemon half-sphere*

DESSERT 2.3.9.14

Tortino caldo al pistacchio di Bronte, con cuore fondente di ricotta di bufala e gel caldo al lampone
Warm Bronte pistachio cake with a molten buffalo ricotta heart and warm raspberry gel

Pane e grissini del nostro forno | *Homemade bread and breadsticks*

€ 220 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

Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

Christmas Eve Dinner

BENVENUTO DELLO CHEF • CHEF'S WELCOME 2,5,13,14

Carpaccio di tonno affumicato con maionese al lime e cardamomo e calice di Franciacorta
Smoked Tuna Carpaccio, Lime & Cardamom Mayonnaise, served with a glass of Franciacorta

ANTIPASTO • STARTER 3,5,13

Tartare di salmone, cavolo rosso croccante e beurre blanc con olio piccante
Salmon Tartare, Crisp Red Cabbage, Beurre Blanc & Spiced Oil

PRIMO PIATTO • FIRST COURSE 5,9,12,13

Ditali rigati con dentice, crema di zucca e timo
Ditali Pasta, Dentex, Pumpkin Cream & Thyme

SECONDO PIATTO • MAIN COURSE 5,9,13

Trancio di ombrina con panure alle erbe e giardiniera home made
Fillet of Meagre, Herb Crust & Homemade Giardiniera

DESSERT

Pangiallo Romano | *Traditional Roman Pangiallo* 1,2,3,9,13,14
Panettone, pandoro e torroncini | *Panettone, Pandoro & Traditional Italian Torrone Bites* 1,2,3,7,9,10,13,14

€ 85 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

Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

New Year's Eve

BENVENUTO DELLO CHEF • CHEF'S WELCOME 1,2,6,7,8,9,11,13

Gambero al panko e salsa teriyaki e calice di champagne
Panko-Crusted Prawn, Teriyaki Sauce, served with a glass of Champagne

ANTIPASTI • STARTERS

Sfera di dentice mantecato e maionese al lime 1,5,9,14
Whipped Dentex Mousse, Lime Mayonnaise 1,5,9,14

Filetto di triglia, zucca marinata e salsa di bufala affumicata 3,5,13
Red Mullet Fillet, Marinated Pumpkin & Smoked Buffalo Mozzarella Sauce 3,5,13

PRIMO PIATTO • FIRST COURSE

Paccheri con ricciola e pomodorino del piennolo, aceto balsamico e gel all'erba cipollina 5,9,12,13,14
Paccheri Pasta, Amberjack & Piennolo Cherry Tomatoes, Balsamic Vinegar & Chive Gel 5,9,12,13,14

SECONDO PIATTO • MAIN COURSE 2,5,6,7,13

Filetto di Pesce San Pietro, scarola stufata con uvetta, pinoli e salsa al vino rosso
John Dory fillet with braised escarole, raisins, pine nuts and red wine sauce

DESSERT

Millefoglie, cremoso al mandarino e bucce di agrumi canditi con scaglie di cioccolato fondente 1,2,3,9,13,14
Mille-Feuille, Mandarin Cream, Candied Citrus Peel & Dark Chocolate Shavings 1,2,3,9,13,14

Pandoro, panettone e torroncini | Pandoro, Panettone and Torrone Bites 1,2,3,7,9,10,13,14

MEZZANOTTE 12,13

Lenticchie e cotechino
Lentils and Cotechino

€ 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

TERRAZZA Cielo Drinks & Foodies

New Year's Eve

BENVENUTO 19:30 - 20:30 • WELCOME 7:30 - 8:30 pm

Benvenuto con canapè e margheritine di sfoglia con flûte di franciacorta 1,2,3,9,14
A Selection of Delicate Canapés and Savoury Puff Pastry Bites served with a Flûte of Franciacorta 1,2,3,9,14

FINGER FOOD BUFFET 20:30 - 21:30 • FINGER FOOD BUFFET 8:30 - 9:30 pm

Cocktail di gamberi in salsa rosa e paprika
Prawn Cocktail, Classic Marie Rose Sauce, a Touch of Paprika 1,2,3,9,14

Insalata russa alle verdure e maionese
Traditional Russian Salad, Seasonal Vegetables, Delicate Mayonnaise 13,14

Rollè di manzo al formaggio cremoso e rucola
Beef Roulade, Cream Cheese, Wild Rocket 3,11

Salmone affumicato con insalatina con crostini al burro salato
Smoked Salmon, Baby Leaf Salad, Salted Butter Croûtons 3,5,7,9

Fiori di zucca pastellati con mozzarelle e alici
Filled with Mozzarella and Anchovies, Lightly Battered 1,2,3,5,9

Torta salata friabile ricotta e spinaci
Ricotta & Spinach Tart Delicate, Buttery Shortcuts Pastry 3,6,7, 11,14

PIATTI CALDI 21:30 - 23:00 • HOT DISHES 9:30 - 11:00 pm

Cannelloni ricotta e spinaci, gratinati al parmigiano
Ricotta & Spinach Cannelloni, Oven-Baked with a Golden Parmesan Crust 3,5,8,9,14

Conchiglioni ripieni alle salsiccia e broccoletti
Conchiglioni Pasta Stuffed with Italian Sausage and Tender Broccoli Rabe 3,9

Baccala in umido, con patate origano pomodorini e olive taggiasche
SlowBraised Salt Cod,Potatoes, Cherry Tomatoes, Oregano and Taggiasca Olives 5,12

PER FINIRE IN DOLCEZZA 23:00 • SWEET ENDING 11:00 pm

Selezione di pasticceria mignon
Petits Fours & Mignardises, A Selection of Miniature Italian Pastries 2,3,9,14

Panettone Pandoro e torroncini
Traditional Panettone, Pandoro and Artisan Nougat Bites 3,7,9,14

Acqua e caffè inclusi
Still and Sparkling Water & Coffee Included

A MEZZANOTTE • MIDNIGHT

Cotechino e lenticchie | *An Italian New Year's Eve Tradition: Traditional Cotechino & Lentils* 9,12

€ 140 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 | *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

Terrazza Costanza
EAT/DRINK PLEASURE

New Year's Eve

BENVENUTO 19:30 • WELCOME 7:30 pm

Benvenuto con Prelibatezze di Sfoglia e Flûte di Bollicine

Welcome with Puff Pastry Delicacies and Bubbles Flûte 2,3,7,9,11,13,14

SERVITO 20:30 - 21:30 • SERVED DINNER 8:30 - 9:30 pm

Carpaccio di Polpo, Zucca e Croccante di Olive Taggiasche

Octopus Carpaccio with Pumpkin and Taggiasca Olives Crunch 3,5,7,9,11

Anellini di Pasta al Forno alle Melanzane, Pomodoro, Basilico e Provola Affumicata

Oven Cooked Pasta Rings with Eggplant, Tomato, Basil and Smoked Provola Cheese 3,9

DESSERT 22:00 • DESSERT 10:00 pm

Tiramisù in Terrazza al Caramello Croccante

Crispy Caramel Rooftop Tiramisù 2,3,7,9,11,14

23:00 • 11:00 pm

Panettone, Pandoro e Torroncini

Panettone, Pandoro and Nougats 1,2,3,7,9,13,14

MEZZANOTTE • MIDNIGHT

Cotechino e lenticchie

Cotechino and Midnight Lentils 9,12

Acqua e Caffè sono inclusi. Bevande e Alcolici non inclusi.
Water and Coffee are included. Drinks and Alcoholic non included.

€ 70 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

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.