

- GRAN MELIÁ -

OUR *Kind* OF
Christmas

IN EVERY LITTLE JOY

VILLA AGRIPPINA
A GRAN MELIÁ HOTEL

ROME

Menu per la Vigilia di Natale

Christmas Eve Dinner Menu

Carciofo, liquirizia e caviale

Artichoke, licorice and caviar

Scampi caramellati, salsa al mandarino e cacao amaro

Glazed langoustine, mandarin sauce and cocoa

Risone di Gragnano, basilico e ostriche con profumi di aglio, olio extravergine di oliva e peperoncino

Risone from Gragnano, basil and oysters scented with garlic, extra virgin olive oil and chili

Rombo in olio cottura, erbe marine e zucca alla scapece

Olive oil confit turbot, sea herbs and scapece-style pumpkin

Bavarese al cioccolato con pralinato di caramello e mandorla, cuore all'arancia e gelato al panettone

Chocolate bavarois with caramel and almond praline, orange heart and panettone ice cream

165€

per persona - bevande escluse

per person - beverages not included

Menu bambini - Vigilia di Natale

Children's Christmas Eve Menu

Mozzarella di Bufala in carrozza, polvere di prosciutto e emulsione di basilico

Breaded and fried Buffalo cheese mozzarella, prosciutto powder and basil emulsion

Pasta al burro con spuma di Parmigiano Reggiano 24 mesi

Pasta with butter and 24-month aged Parmigiano Reggiano foam

Donuts di pollo glassato e zuccherini di verdura

Glazed chicken donuts with vegetable sprinkles

Mousse di cioccolato, sorbetto alla banana, vaniglia del Madagascar e cialda Frizzy Pазzy

Chocolate mousse, banana sorbet, Madagascar vanilla and Frizzy Pазzy wafer

55€

per persona - bevande escluse
per person - beverages not included

Menu di Capodanno

New Year's Eve Menu

Live Dinner Show

Tonno rosso, polvere d'oro, salsa alla genovese e puntarelle croccanti
Bluefin tuna, gold powder, genovese sauce and crispy Roman chicory

Babà al caffè, crostacei e finferli
Coffee baba, shellfish and chanterelle mushrooms

Tagliolino con burro affumicato, caviale e capesante scottate
Tagliolini with smoked butter, caviar and seared scallops

Raviolo di astice, spuma allo champagne e polvere di lime nero
Lobster raviolo, champagne foam and black lime powder

Guancetta di manzo, nocciole, topinambur e tartufo nero pregiato
Beef cheek, hazelnuts, Jerusalem artichoke and premium black truffle

Carote e cardamomo
Carrot and cardamom

Lingotto al pistacchio cuore al melograno, anice e riduzione al passito
Pistachio lingot with pomegranate heart, anise and "passito" wine reduction

280€

per persona - bevande escluse
per person - beverages not included

Menu bambini di Capodanno

Childrens New Year's Eve Menu

Choice of appetizer from our selection

Pomodoro datterino rosso, olio extravergine di oliva, basilico fresco e pane a lievitazione naturale
Red datterino tomato, extra virgin olive oil, fresh basil and naturally leavened bread

Prosciutto e burrata
Parma ham and burrata

Tempura di verdure
Vegetable tempura

Choice of first course from our selection

Pasta alla Bolognese
Pasta with Bolognese sauce

Pasta al pomodoro
Pasta with tomato sauce

Pasta di farro Felicetti con burro di malga, Parmigiano Reggiano 36 mesi e foglia d'oro edibile
Felicetti spelt pasta with alpine butter, 36-month aged Parmigiano Reggiano and edible gold leaf

Choice of main course from our selection

Sovracoscia di pollo piemontese bio con panatura di mais e panko con salsa rubra
Organic piedmontese chicken thigh with corn and panko crust, served with tomato relish

Burger di manzo con provola e chips
Beef burger with provola cheese and chips

Cotoletta panata di vitello con prosciutto cotto e formaggio
Breaded veal cutlet with cooked ham and cheese

Choice of dessert from our selection

Gelati e sorbetti
Ice creams and sorbets

Mousse al cioccolato
Chocolate mousse

90€

per persona - bevande escluse
per person - beverages not included

GRAN MELIÁ
HOTELS & RESORTS