



# GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

## MENU DI CAPODANNO



## NEW YEAR'S EVE MENU

Live Music

**€210,00** a persona, vino escluso  
**€210,00** per person, wine excluded

Per prenotazioni contattare il nostro Concierge a [conciierge.rome@millenniumhotels.com](mailto:conciierge.rome@millenniumhotels.com); +39 06 4787 1  
To book a table, please contact our Concierge at [conciierge.rome@millenniumhotels.com](mailto:conciierge.rome@millenniumhotels.com) or + 39 06 47 87 1

Pagamento anticipato - cancellazione a 7 giorni  
Pre-payment required - 7 days cancellation policy



Via Vittorio Veneto, 70 - 00187 Roma



## GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

### Benvenuto dello Chef Chef's welcome

Bocconcini di gamberi agrumati, crema di carote e topinambur\* (1,2,3,6,7,11,12)  
*Bites of citrus prawns, carrot cream and Jerusalem artichoke*\* (1,2,3,6,7,11,12)

Polpo e la sua maionese, patate viola e tè matcha\* (3,7,14)  
*Octopus and its mayonnaise, purple potatoes and matcha tea*\* (3,7,14)

Tartare di salmone, bulgur e gel di lamponi\* (1,4)  
*Salmon tartare, bulgur and raspberry jelly*\* (1,4)

Panciotti con cappelletti e gamberi, crema di broccolo romano, datterini e polvere di menta\* (1,2,3,7,14)  
*Panciotti with scallops and prawns, roman broccoli cream, datterini tomatoes and mint powder*\* (1,2,3,7,14)

Sorbetto alla mela verde  
*Green apple sorbet*

Risotto agli asparagi, gorgonzola e carciofi fritti (7,12)  
*Risotto with asparagus, gorgonzola cheese and fried artichokes* (7,12)

Stracotto di manzo marinato alla birra, mele e polenta (9,12)  
*Beef stew marinated with beer served with apple and polenta* (9,12)

## DOLCE - DESSERT

Panettone, pandoro e Passito di Pantelleria  
*Panettone, Pandoro and Passito di Pantelleria*

Cannolo di pasta kataifi con ricotta rum e vaniglia al profumo di arancia e spezie (1,7,12)  
*Kataifi pastry cannoli with ricotta, rum and vanilla flavored with orange and spices* (1,7,12)



Cotechino artigianale e lenticchie di Buon Anno....e brindisi di mezzanotte  
*Traditional "cotechino" sausage and New Year's lentils....Midnight toast*

ALLERGENI - ALLERGENS 1. Glutine - Gluten 2. Crostacei - Shellfish 3. Uova - Eggs 4. Pesce - Fish 5. Arachidi - Peanuts 6. Soia - Soy  
7. Latticini - Dairy product 8. Frutta a guscio - Nuts 9. Sedano - Celery 10. Senape - Mustard 11. Sesamo - Sesam 12. Solfiti - Sulfites  
13. Lupini - Lupins 14. Molluschi - Mollusc

\*A norma di legge tutte le pietanze sul menu a seconda della reperibilità sul mercato potrebbero essere fresche, conservate o congelate  
\*According to the law, all dishes, depending on their availability on the market, could be fresh, preserved or frozen