



HOTEL SPLENDIDE ROYAL
ROMA



New Year's Eve GALA DINNER

Giovedì 31 Dicembre 2026
Thursday, December 31 2026

a cura dello Chef
curated by Chef

STEFANO MARZETTI

Mirabelle Restaurant
Hotel Splendide Royal, Roma - A member of Leading Hotels of the World
Via di Porta Pinciana, 14 - 00187 Roma
info@mirabelle.it / [06 4216 8838](tel:0642168838)



Ostrica, Lamponi, Yogurt di Bufala
e Caviale Osetra

*Oyster, Raspberries, Buffalo Milk Yogurt
and Osetra Caviar*

*

Polpo Verace Abbrustolito con Spuma di Sedano, Rapa,
Carciofi Croccanti, Gel di Yuzu e Bottarga di Mugine

*Chargrilled Octopus, Celeriac Foam, Crispy Artichokes,
Yuzu Jelly and Grey Mullet Bottarga*

*

Tortelli di Aragosta con Bouillabaisse di Scorfano,
Cozze, e Cristalli di Prezzemolo

*Lobster Tortelli with Scorpion Fish Bouillabaisse,
Mussel, and Parsley Crystals*

*

Bon Bon di Patate con:
Robiola, Nocciole, Caciocavallo Podolico e
Tartufo Bianco D'Alba

*Potato Bon Bons with:
Robiola Cheese, Hazelnuts, Podolico Caciocavallo
and Alba White Truffle*

*

Rombo al Tegame con: Purea di Castagne,
Radicchio Brasato con Uvetta, e
Pinoli Tostati

*Pan-Roasted (Pan-Seared) Turbot with:
Chestnut Purée, Braised Radicchio with Raisins,
and Toasted Pine Nuts*



*Rombo al Tegame con: Purea di Castagne,
Radicchio Brasato con Uvetta, e
Pinoli Tostati*

*Pan-Roasted (Pan-Seared) Turbot with:
Chestnut Purée, Braised Radicchio with Raisins,
and Toasted Pine Nuts*

*

Sorbetto Cassis e Dadolata di Mele Verdi

Blackcurrant Sorbet and Green Apple Brunoise

*

*Vitello da Latte Cotto a Bassa Temperatura, con:
Foie Gras, Spugnone e Salsa al Marsala*

*Slow-Cooked Milk-Fed Veal with:
Foie Gras, Morel Mushrooms and Marsala Wine Sauce*

*

*Caprese con Spuma di Banane,
Gel di Melagrana e Cremoso al Pistacchio di Bronte*

*Caprese Reinterpreted Banana Foam,
Pomegranate Jelly and Bronte Pistachio Crèmeux*

*

Caffè & Petit Fours

Euro 800 P.P.

bevande escluse/drinks not included