



Ode to Traditional
Festive Season
2022 - 2023

Thetribunehotel.com

Regalati un Natale Tradizionale sotto le stelle di Roma

Regalati il fascino della Città eterna festeggiando il periodo più bello dell'anno. AG Hotels offre un magico viaggio tra gusto e meraviglia sulle sue Terrazze vista Roma

Live a Traditional Christmas under the stars of Rome

*Experience the magic of The Eternal City
celebrating the most fascinating period of the year
AG Hotels offers a magical journey of taste and wonder on
its Roof-Top Terraces overlooking Rome*



Terrazza Monti *at The Glam Hotel*

Terrazza Monti, è il più bel regalo per chiunque sia innamorato di Roma.
Cucina gourmet in un ambiente di grande raffinatezza con vista verso i
monumenti più belli che sembri brindino con voi.

*Terrazza Monti, is the finest gift for anyone in love with Rome.
Gourmet cuisine in a highly refined setting with views toward the
most beautiful monuments that seem to toast with you.*

TERRAZZA MONTI | THE GLAM HOTEL

Via Nazionale 82, Rome

T. + 39 06 9934 5430

theglam@aghotels.it





Cena della Vigilia di Natale

Christmas Eve Dinner

dalle 19:30 *from 7.30 pm*

Benvenuto dello Chef

Chef's Welcome

Capesante al peperoncino e aglio dolce servite con calice di Prosecco

Scallops with chilli pepper and sweet garlic served with a glass of Prosecco

Fritto di baccalà su fondente di pomodoro e gocce di olive taggiasche

Fried cod on tomato fondant and drops of Taggiasca olives

Linguine di Gragnano all'astice, melanzane e menta

Linguine from Gragnano with lobster, eggplant and mint

Zuppa di pesce con frutti di mare e pomodorini scoppiati

Fish soup with seafood and cherry tomatoes

Delizia al limone, zeste candite e lamponi

Lemon delight, candied zest and raspberries

Torroncini, pandoro, panettone e caffè

Torroncini, pandoro, panettone and coffee

Children Menu: da 0 a 3 anni- gratis | da 4 a 12 anni Antipasto, Primo, Secondo e Dessert € 40

from 0 to 3 years old -free | from 4 to 12 years old Appetizer, First Course, Second Course and Dessert € 40

€ 70

per persona, escluso i vini

per person, wines not included



Pranzo di Natale

Christmas Lunch

dalle 13 *from 1pm*

Benvenuto dello Chef
Chef's Welcome

Uovo di quaglia al tartufo invernale con calice di Prosecco
Quail egg with winter truffle and a glass of Prosecco

Crudo di Parma, lonzino di coppa, carciofino, ricotta fresca,
bufala e strudel di scarola, olive, pinoli e capperi
*Parma ham, coppa loin, artichoke, fresh ricotta,
buffalo mozzarella, escarole strudel with olives, pine nuts and capers*

Cannelloni ripieni alla ricotta e spinaci con filetti di mandorle tostatati
Cannelloni stuffed with ricotta and spinach with toasted almond fillets

Costolette d'agnello panate alle nocciole e millefoglie di patate al latte
Breaded lamb chops with hazelnuts and milk potato millefeuille

Croccantino al pistacchio con salsa alla vaniglia
Pistachio crunchy with vanilla sauce

Torroncini, pandoro, panettone e caffè
Torroncini, pandoro, panettone and coffee

Children Menu: da 0 a 3 anni- gratis | da 4 a 12 anni Antipasto, Primo, Secondo e Dessert € 40

from 0 to 3 years old -free | from 4 to 12 years old Appetizer, First Course, Second Course and Dessert € 40

€ 70
per persona, escluso i vini
per person, wines not included



Cenone di Capodanno

New Year's Eve Dinner

dalle 20 from 8 pm

Degustazione a buffet con calice di Champagne

Buffet tasting with a glass of Champagne

Angolo di crudi: carpaccio di spigola, gamberi, scampi, tartare di tonno

Raw fish corner: sea bass carpaccio, prawns, scampi, tuna tartare

Angolo con selezione di ostriche

Corner with selection of oysters

Cartoccio con fritto di calamari e gamberi

Cartoccio with fried squid and shrimp

A Tavola

Ravioli all'astice e patate in salsa di crostacei e pomodori canditi

Ravioli with lobster and potatoes in a crustacean sauce and candied tomatoes

Risotto al tartufo nero pregiato e gamberi di Mazara

Risotto with fine black truffle and Mazara prawns

Filetto di rombo in crosta di porcini, cremoso di patata al timo, in zuppetta di datterini

Fillet of turbot in porcini crust, creamy potato with thyme in Datterini tomato soup

Zuccotto alla ricotta amarene e cioccolato, con salsa inglese

Zuccotto with black cherry and chocolate ricotta, with English sauce

Torroncini, pandoro, panettone e caffè

Torroncini, pandoro, panettone and coffee

Alla Mezzanotte At Midnight

Cotechino e lenticchie *Cotechino and lentils*

Children Menu: da 0 a 3 anni- gratis | da 4 a 12 anni Antipasto, Primo, Secondo e Dessert € 40

from 0 to 3 years old -free | from 4 to 12 years old Appetizer, First Course, Second Course and Dessert € 40

€ 180

per persona, escluso i vini

per person, wines not included



Menu Bambini

Kids Menu

Terrazza Monti - Terrazza Borghese - Terrazza Cielo - Terrazza Costanza

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala
Parma ham and buffalo mozzarella

Pennette al pomodoro o pennette con panna e prosciutto
Pennette with tomato sauce or pennette with cream and ham

Fettina di filetto servita con patatine fritte
Fillet slice served with french fries

Mousse al cioccolato
Chocolate-mousse

Torroncini e pandoro
Torroncini and pandoro

Children Menu: da 0 a 3 anni- gratis | da 4 a 12 anni € 40
from 0 to 3 years old -free | from 4 to 12 years € 40

Your Traditional Festive Season Under the Stars of Rome

...is waiting for you



Ode to Traditional
Festive Season
2022 - 2023

Thetribunehotel.com