





# Terrazza Cielo *at* The Independent Hotel

Dalla terrazza all'ottavo piano dell'hotel, vista a 360 gradi sulle meraviglie della Capitale, dalle Terme di Diocleziano alla Cupola di San Pietro sino ai Castelli Romani.

Un ristorante di qualità con una selezione di proposte della tradizione italiana abbinata ad una attenta carta dei vini.

*From the skytop terrace on the eighth floor of the hotel, a 360-degree view of the wonders of the capital, from the Baths of Diocletian to the Dome of St Peters at the Vatican and up to the Castelli Romani.*

*An excellent quality restaurant with a selection of traditional Italian proposals and extensive wine list.*

TERRAZZA CIELO | THE INDEPENDENT HOTEL  
Via Volturmo 48, Rome

T. + 39 06 445 2657  
theindependent@aghotels.it



# Cena della Vigilia di Natale

## *Christmas Eve Dinner*

dalle 20 from 8 pm

Calice di Franciacorta con 2 Ostriche con tabasco  
*Glass of Franciacorta alongside 2 Oysters with tabasco*

Insalata di polpo verace con patate, olive Leccino e scorza di lime  
*Octopus salad with potatoes, Leccino olives and lime zest*

Risotto agli scampi, sfumato allo Champagne  
*Risotto with scampi and champagne*

Tataki di tonno con cremolato al pistacchio  
accompagnato da cicoriotta di campo ripassata  
*Tuna Tataki with pistachio cream accompanied by sautéed wild chicory*

Cheesecake ai lamponi  
*Raspberries Cheesecake*

Petit four di torroncini, pandoro e panettone con il caffè  
*Petit four of nougats, pandoro and panettone with coffee*

Acqua Minerale *Mineral Water*  
Caffè *Coffee*

Menu Baby: da 0 a 4 anni- gratis | da 4 a 12 anni Primo, Secondo e Dessert € 25

*from 0 to 4 years -free | from 4 to 12 years First Course, Second Course and Dessert € 25*

€ 60 per persona escluso i vini *per person (wine not included)*



# Cenone di Capodanno

## *New Year's Eve Dinner*

dalle 20 from 8 pm

Polpettine di bollito con guazzetto di zucchine  
*Meatballs of boiled meats in a courgette dip*

Gran plateau crudités di pesce: Scampo, Gambero Rosso di Mazara, Ostrica con tabasco, Tartare di Gambero rosa, chips di topinambur e maionese vegetariana, Salmone affumicato al pepe rosa e whiskey, Sashimi di Tonno

*Gran plateau crudités: Scampo, Red Prawn from Mazara-Sicily, Oyster with Tabasco, Pink Shrimp Tartare, Jerusalem artichoke chips and vegetarian mayonnaise, Smoked salmon with pink pepper and whiskey, Sashimi Tuna*

Lasagna con pesto al pistacchio e gamberi  
*Lasagna with pistachio pesto and prawns*

Lasagna con grana e carciofi  
*Lasagna with parmesan cheese flakes and artichokes*

Brasato al barolo con cipolle Borettane e patate novelle arrosto  
*Braised beef in Barolo wine sauce with Borettane onions and roast potatoes*

Tris di dolci al cucchiaino: Tiramisù, Semifreddo al pistacchio, Sbriciolata ai frutti di bosco  
Spoon desserts: Tiramisu, Pistachio mousse, Berry crumble Cake

Petit four di torroncini pandoro e panettone con il caffè  
*Petit four of nougats, pandoro and panettone with coffee*

Acqua Minerale *Mineral Water*  
Caffè *Coffee*

Menu Baby: da 0 a 4 anni- gratis | da 4 a 12 anni Primo, Secondo e Dessert € 25

*from 0 to 4 years -free | from 4 to 12 years First Course, Second Course and Dessert € 25*

€ 180 per persona (vini esclusi) *per person (wines not included)*

Condizioni di prenotazione: Per il Cenone di Capodanno, prepagamento totale alla conferma non rimborsabile.  
*Reservations condition: For New Year's Eve Dinner, advance payment is due, non-refundable*