



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 davanti ai monumenti più belli della terra che brindano con voi.

Terrazza Monti is by far the best gift for anyone in love with Rome. Gourmet cuisine in a setting of great elegance whilst overlooking some of the most beautiful monuments on earth.

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 20 *from 8 pm*

Benvenuto dello Chef

Our Chef's welcome

Gambero rosa con uova di salmone

Pink prawns with salmon roe

Estratto di zucchine con crudo di scampi, mozzarella di bufala, tartufo invernale

Courgette puree with raw scampi, buffalo mozzarella, winter truffle

Linguine di Gragnano ai ricci di mare su carpaccio di polpo verace

Gragnano Linguine with sea urchins served on octopus tartare

Il pesce e le sue acque in zuppeta di frutti di mare

Fish and seafood soup

Crema al limone, ribes rosso e zeste candite

Lemon cream, with red currant and candied ginger

Petit four di torroncini, pandoro e panettone con il caffè

Petit four of nougats, pandoro and coffee flavour panettone selection

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

€ 80 per persona escluso i vini *per person (wines not included)*

€ 120 per persona inclusa la Selezione dei Vini *per person with Wine Selection*



Pranzo di Natale

Christmas Lunch

dalle 12 from 12 pm

Benvenuto dello Chef
Our Chef's welcome

Rocher di caprino, nocciole e miele
Rocher goat cheese, hazelnuts and honey

Culatello di Zibello con gnocco fritto e ricotta di bufala infornata
Cured Zibello ham with fried dough and roast buffalo ricotta cheese

Cappelletti di tacchino in brodo di capone ristretto e tartufo invernale
Turkey ravioli in capon broth and winter truffle

Medaglione d'agnello speziato con carciofi brasati al timo
Spiced lamb medallion with thyme braised artichokes

Millefoglie al cioccolato fondente e amarene
Millefeuille with dark chocolate and black cherries

Petit four di panettone, pandoro, torroncini e frutta secca
Petit four of panettone, pandoro, nougats and dried fruit

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

€ 90 per persona escluso i vini *per person (wine not included)*

€ 130 per persona inclusa la Selezione dei Vini *per person with Wine Selection*



Cenone di Capodanno

New Year's Eve Dinner

dalle 20 from 8 pm

Mosaico di crudo con gelè allo Champagne rosé e maionese di mare
Raw mosaic in rosé Champagne jelly and sea mayonnaise

Capesanta dorata con caviale di salmone e salsa corallo
Golden scallops with salmon caviar and coral sauce

Tortelli al ragù di scorfano e patate, cremoso di datterino affumicato e gocce all'aglio dolce
Tortelli with redmullet and potato filling, creamy smoked cherry tomatoes and sweet garlic drops

Filetto di San Pietro in guazzetto con marmellata di fichi e melograno
John Dory fillet stew with fig and pomegranate jam

Granita allo Champagne e amarena
Champagne and black cherry granita

Meringa croccante, crema di castagna e panna dolce
Crunchy meringue with chestnut paste and cream

Petit four di torroncini, pandoro e panettone
Petit four of nougats, pandoro and panettone

Cotechino e lenticchie
Cotechino pork sausage served with lentils

Acqua Minerale *Mineral Water*

Caffè *Coffee*

1 Bottiglia Champagne ogni 2 persone *1 Bottle of Champagne every 2 person*

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

€ 150 per persona escluso i vini *per person (wines not included)*

€ 180 per persona inclusa la Selezione dei Vini *per person with Wine Selection*

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