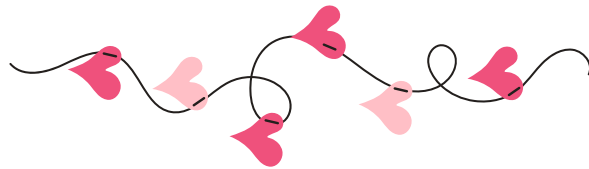


ARE YOU READY FOR

Valentine's Mood?



The 14th of February

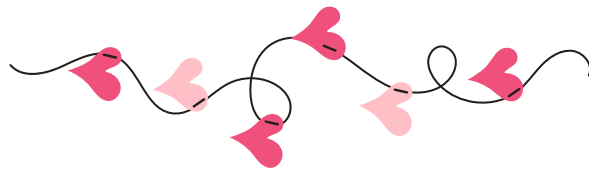
Non perdere l'appuntamento a cena
Do not miss the dinner appointment

In compagnia del Duo Jazz
with the Duo Jazz



Mamma Che Fred

“*Times to Love*”



ROME TIMES HOTEL

Via Milano, 42

MCOD
HOTELS

Menù di carne

Meat menu

ANTIPASTI - STARTERS

Involtino di bresaola con caprino ed erba cipollina
Bresaola roll with goat cheese and chives

Flan ai carciofi con fonduta di parmigiano e polvere di guanciale
Artichoke flan with parmesan fondue and pillow powder

PRIMO - FIRST COURSE

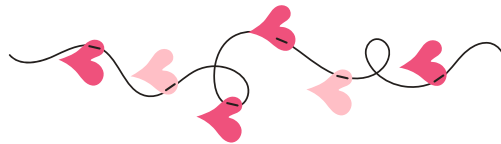
Gnocchi in crema di zucca con caciocavallo speck e noci
Gnocchi in pumpkin cream with caciocavallo speck and walnuts

SECONDO - MAIN COURSE

Carre d'agnello con millefoglie di patate
Lamb cart with millefeuille potatoes

DOLCE - DESSERT

Bavarese all'amaretto
Bavarian macaroon



Menù di pesce

Sea menu

ANTIPASTI - STARTERS

Gamberi al panko
Prawns in panko

Polpo rosticcato su crema di ceci
Rotisserie octopus on chickpea cream

PRIMO - FIRST COURSE

Tonnarelli al pesto di pistacchio e gamberi al profumo d'arancia
Tonnarelli with pistachio pesto and orange-scented shrimp

SECONDO - MAIN COURSE

Fagottino d'orata con julienne di zucchine saltate alla salsa di soia e semi di sesamo
Golden bundle with julienne zucchini sautéed with soy sauce and sesame seeds

DOLCE - DESSERT

Bavarese all'amaretto
Bavarian macaroon