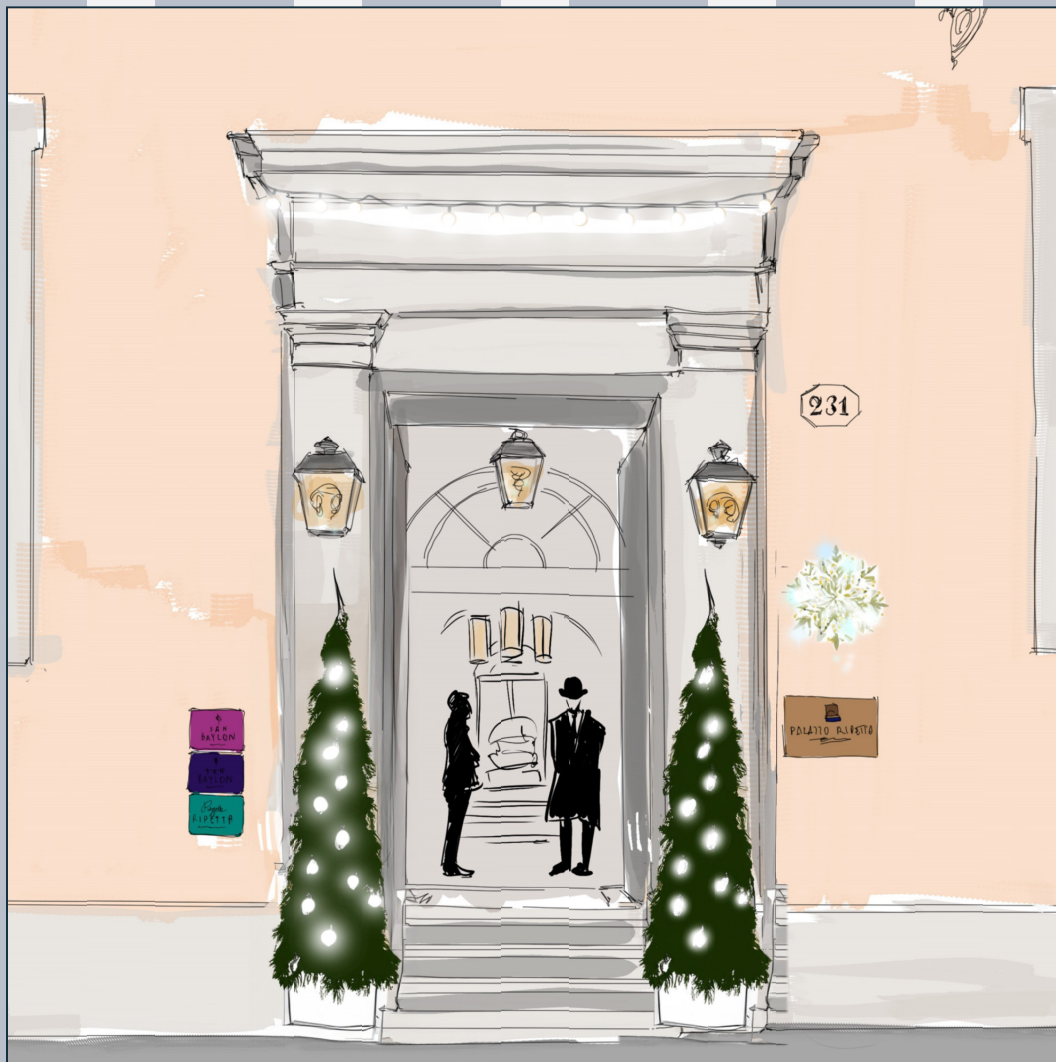


Il Natale di Palazzo Ripetta



PALAZZO RIPETTA

Let the magic begin



Con l'arrivo delle festività, Palazzo Ripetta presenta una serie di eventi speciali e raffinate esperienze culinarie per celebrare il Natale e il Capodanno.

Il **12 dicembre**, Palazzo Ripetta sarà illuminato dalle decorazioni natalizie, dando vita a un'atmosfera unica in una cornice ricca di storia ed eleganza.



Brunch delle feste



Durante il periodo delle festività Palazzo Ripetta si veste di magia e calore natalizio, presentando un programma ricco di appuntamenti imperdibili, tra cui il suo raffinato Brunch. Ogni incontro è pensato per far vivere agli ospiti momenti di autentica convivialità e per celebrare insieme le tradizioni culinarie italiane, attraverso piatti e sapori stagionali, in un'atmosfera di accoglienza ed eleganza.

Brunch di Natale

25 Dicembre | 12.30 - 15.00

€ 120

Brunch del Nuovo Anno

1 Gennaio | 12.30 - 15.00

€ 100

Brunch dell'Epifania

6 Gennaio | 12.30 - 15.00

€ 80



I prezzi si intendono per persona. Le bevande sono escluse.

Brunch di Natale



Tipica frittura romana natalizia
Tagliere di salumi e formaggi
Cocktail di polpo con la sua maionese e puntarelle
Giardiniera di verdure agrodolce
Zucchine e lattarini in carpione
Uova alla russa e salmone affumicato
Cappone in insalata con nocciole tostate e melograno
Stufatino di carciofi e calamaretti
Mantecato di baccalà e peperone crusco
Galantina di pollo alla cacciatora
Seppioline al vapore farcite
Vitello tonnato
Parmigiana di zucchine provola e mentuccia

Plin in brodo di cappone
Timballo di crespelle con ragù di suino nero zucca e porri
Fusilli napoletani cime di rapa alici fresche e stracciatella di burrata



Tacchinella farcita con castagne e tartufo
Roast beef con salsa alla senape
“Saltimbocca di branzino”
Orata al sale

Bûche de Noël con crema diplomatica alla vaniglia e frutti di bosco
Torrone morbido
Torrone croccante al miele
“La mia sacher”: mousse al cioccolato fondente 70% callebaut, composta di albicocche e biscotto sacher
Cassatelle ai fichi
Bavarese al mandarino con croccantino al torroncino
Biscotti alla cannella natalizi
Mostaccioli
Croquembuche
I cupcake del Natale
Struffoli
Panettone e pandoro con le loro salse (cioccolato e vaniglia)
Tartellette alla frutta



Brunch del Nuovo Anno

Frittura romana
Tagliere di salumi e formaggi
Green corner salad
Selezione di pani e focacce
Verdure grigliate e al forno
Sformato natalizio
Vitello tonnato, capperi in fiore e salsa manzo
Parmigiana di melanzane alla partenopea

Paccheri freschi datterini basilico e stracciatella di burrata
Lasagnetta alle verdure pesto di rucola e primo sale
Tacchinella farcita con castagne e tartufo
Guancia Brasata al barolo, purea di patate alla Robuchon
Insalata di branzino verdure grigliate e passatina di pomodorini gialli

Ciambelle
Bombe alla crema
Pancakes
Tartellette alla frutta
Bûche de Noël al pistacchio
Millefoglie con crema diplomatica alla vaniglia e caramello
Torrone morbido
Torrone croccante
Pandoro e panettone con le loro salse
Tiramisù
Red Velvet
Cookies
Cookies dark



Brunch dell' Epifania

Frittura romana
Tagliere di salumi e formaggi
Green corner salad
Selezione di pani e focacce
Verdure grigliate e al forno
Sformato natalizio
Vitello tonnato
Parmigiana di melanzane alla partenopea

Tortelli di zucca ragù di cortile e amaretti
Timballo di pasta alla Norma
Milanesine al radicchio
Bocconcini di pollo al curry e riso basmati

Caramelle homemade
Marshmallow
Carbone homemade
La casa di pan di zenzero
Ghirlanda di macaron
Pan di Spagna con crema diplomatica alla vaniglia
Maritozzo tiramisù
Pandoro e panettone con le loro salse
Tartellette alla frutta
Bignè con ganache al mandarino
Buche de noel con cremoso al caffè
Cheescake ai frutti rossi
Strudel di mele
Struffoli al cioccolato



Menù tartufo



L'Executive Chef Christian Spalvieri ha realizzato un raffinato menù a tre portate dedicato al tartufo sia bianco che nero. Le eccellenze della tradizione italiana, abbinate a tartufi di prima scelta, offrono un'esperienza gastronomica d'eccezione.

Menù

Uovo morbido, insalata di legumi, croutons e spuma di patate
Cappelletti al ragù bianco burro e tartufo
Pollo farcito, tartufo, topinambur e salsa périgueux

Tartufo bianco e nero* secondo la stagione, aggiunto al momento
(*prezzo in base alla quotazione settimanale)

Disponibile dal 20 Dicembre al 6 Gennaio



Baylon Party



Il ristorante San Baylon adornato di luci e decorazioni eleganti crea l'atmosfera perfetta per accogliere il nuovo anno. Gli ospiti saranno accolti da un aperitivo di benvenuto al quale seguirà la possibilità di servirsi nei diversi e ricchi angoli buffet presenti all'interno del ristorante. Seguiranno l'impiattamento a tavola delle portate principali a cura dello Chef Spalvieri e i dolci della Pastry Chef Roberta La Piana. A mezzanotte la terrazza, con una vista mozzafiato sui tetti di Roma, si trasformerà nella cornice perfetta per il brindisi al nuovo anno.

Cenone di Capodanno

31 Dicembre

€200



I prezzi si intendono per persona. Le bevande sono escluse.

Baylon Party
menù

Flûte di benvenuto

Canapè

TARTELLETTA

Tartufo e brie

ALICI DI CETARA

Burro e pan brioche

TARTARE DI MANZO

Capperi in fiore e maionese alle erbe

BON BON

Ceci, limone e maggiorana



Cena di Gala

(ultimo ingresso consigliato fino alle ore 21.00)

Selezione di antipasti

VITELLO

Salsa tonnata e verdure in carpione

CARPACCIO DI SEPPIA

Insalata di sedano rapa e mela alla senape

SOFFICE DI PATATE E CAVIALE

Genovese di scalogno e nocciola

MELANZANA

Come una parmigiana

SALUMI E FORMAGGI

Con conserve e selezione di lievitati



Primo piatto

RISOTTO ALL'ASTICE
Burro al Franciacorta e crema di zafferano

Secondo piatto

WELLINGTON
Manzo "selezione Varvara" topinambur e salsa al Pinot Noir

Dessert

Nocciola e mandarino

Piccola pasticceria

Panettone e zabaione

Brindisi di mezzanotte

Cotechino e lenticchie





PALAZZO RIPETTA

Contatti:

+39 06 3222381

sanbaylon@palazzoripetta.com

restaurant@palazzoripetta.com

Via di Ripetta 231, Roma

📞 @palazzoripetta

📷 @palazzoripettarome

📷 📞 @sanbaylonroma

📷 📞 @piazzettaripetta

