




PALAZZO NAVONA
★★★★★
ROMA



MENÙ DI NATALE
Christmas Menu

2024





24/12/24

VIGILIA DI NATALE
CHRISTMAS EVE DINNER

Flûte di prosecco accompagnato da cavolfiore dorato in pastella su crema di alici
Flute of prosecco accompanied by golden cauliflower in batter on anchovy cream

Insalata di mare con croccantezza di pomodoro concassé e note di basilico fresco
Seafood salad with crunchy concassé tomato and notes of fresh basil

Mezzi paccheri ai frutti di mare e pomodorini gialli
Paccheri pasta with seafood and yellow cherry tomatoes

Trancio di pescato scottato e scarola spadellata
Seared fish slice and sautéed escarole

Semifreddo al torroncino e salsa al caramello salato
Nougat semifreddo and salted caramel sauce

Dolci della tradizione Natalizia
Traditional Christmas desserts

Acqua minerale naturale e frizzante
Still and sparkling mineral water

Caffè
Coffee

Euro 90.00 p.p

I prezzi si intendono a persona Iva inclusa
Prices are per person including VAT





25/12/24

MENU DI NATALE
CHRISTMAS MENU

Flûte di prosecco accompagnato da melanzana in carrozza con colatura di alici di Cetara
Fluteè of prosecco accompanied by aubergine in a carriage with anchovy sauce from Cetara

Gran tagliere della tradizione: crudo gran riserva, capocollo viterbese, salame felino stagionato, ricottina di pecora infornata, bufalina, blu di bufala servito con miele e confetture
Large traditional platter: raw gran reserve, Viterbo capocollo, seasoned feline salami, baked sheep's ricotta, buffalo mozzarella, buffalo blue cheese served with honey and jams

Raviolo di manzo con porcini e croccante di parmigiano
Beef ravioli with porcini mushrooms and crunchy parmesan

Guancia di maialino porchettato con morbido di patate al rosmarino
Roasted pork cheek with mashed potatoes and rosemary

Flan di cioccolato fondente su coulis di frutti rossi
Dark chocolate flan on red fruit coulis

Dolci della tradizione Natalizia
Traditional Christmas desserts

Acqua minerale naturale e frizzante
Still and sparkling mineral water

Caffè
Coffee

Euro 90.00 p.p

I prezzi si intendono a persona Iva inclusa
Prices are per person including VAT





31/12/24

**CAPODANNO
NEW YEAR'S EVE**

Aperitivo di benvenuto flute di prosecco & Ostrica cocktail

Tataki di tonno in camicia croccante di panko e maionese con mostarda di

Dijon, Sashimi di salmone con gel di limone

Welcome drink prosecco fluteé & Oyster cocktail

Panko crunchy poached tuna tataki and mayonnaise with Dijon mustard, Salmon sashimi, with lemon gel

Tonno scottato al sesamo nero, zucchine marinate alla scapece e gocce di aceto di lamponi

Black sesame seared tuna, marinated scapece zucchini and raspberry vinegar drops

Paccheri artigianali di Gragnano con aragosta, coulis di pomodori rossi e gialli e velutata al basilico fresco

Artisan paccheri from Gragnano with seared lobster, red and yellow tomato coulis, and fresh basil cream sauce

Filetto di dentice dorato, con verdure baby e salsa leggera al prezzemolo

Golden snapper fillet, with baby vegetables and light parsley sauce





31/12/24

**CAPODANNO
NEW YEAR'S EVE**

Babà napoletano al limoncello, frutti rossi e crema al mascarpone
Neapolitan baba with limoncello, marinated red fruits and mascarpone cream

Panettone e pandoro artigianali decorati con frutta candita e crema di vaniglia
Traditional Christmas desserts

Cotechino nostrano su vellutata di lenticchie speziate
Local cotechino on spiced lentil cream

Acqua minerale naturale e frizzante
Still and sparkling mineral water

Per rendere il brindisi di mezzanotte ancora più speciale, il Cotechino con Lenticchie, simbolo di buon auspicio, sarà servito in terrazza al 6° piano, accompagnato da una flute di Prosecco. Un'occasione unica per celebrare insieme l'inizio del Nuovo Anno, ammirando la vista e condividendo un momento di convivialità.

To make the midnight toast even more special, the Cotechino with Lentils, a symbol of good omen, will be served on the terrace on the 6th floor, accompanied by a flute of Prosecco. A unique opportunity to celebrate the beginning of the New Year together, admiring the view and sharing a moment of conviviality.

Euro 130.00 p.p

*I prezzi si intendono a persona Iva inclusa.
Prices are per person including VAT.*

