




PALAZZO NAVONA
★★★★★
ROMA



MENÙ DELLE FESTIVITÀ
Festivities 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 flûte 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.

