

DESÌO
CHARMING HOTELS

PALAZZO NAVONA
★★★★
ROMA

MENÙ DELLE FESTIVITÀ
Holiday Menu
2025

Vigilia di Natale
Christmas Eve Dinner

Menù di Natale
Christmas Menu

Capodanno
New Year's Eve

Menù bambini
Children's Menu

24/12/25

19:30 - 22:30

VIGILIA DI NATALE CHRISTMAS EVE DINNER

Aperitivo di Benvenuto | Welcome Aperitif

Flûte di prosecco accompagnato da amuse bouche della Chef
Flute of Prosecco with amuse-bouche from our Chef

Antipasti | Entrée

Tortino di baccalà e patate con salsa al prezzemolo
Cod and potato tart with parsley sauce

Primo Piatto | First Course

Spaghettoni alla chitarra con vongole veraci, lime e bottarga di muggine
Homemade spaghettoni alla chitarra with clams, lime, and mullet roe bottarga

Secondo Piatto | Second Course

Trancio di salmone selvaggio in crosta di erbe mediterranee con crema di patate e verdure croccanti
Wild salmon fillet in a Mediterranean herb crust with potato purée and crispy vegetables

Dolci | Dessert

Mousse al mandarino con biscotto alle mandorle e salsa al cioccolato bianco
Tangerine mousse with almond biscuit and white chocolate sauce

Panettone e pandoro artigianali decorati con frutta candita e crema di vaniglia
Traditional Christmas desserts: homemade panettone and pandoro decorated with candied fruit and vanilla cream

Bevande | Beverage

Caffè, acqua minerale naturale e frizzante
Coffee, still and sparkling mineral water

Euro 90.00

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

25/12/25

19:30 - 22:30

MENÙ DI NATALE CHRISTMAS MENU

Aperitivo di Benvenuto | Welcome Aperitif

Flûte di prosecco accompagnato da amuse bouche
Flute of Prosecco with amuse-bouche from our Chef

Antipasti | Entrée

Carpaccio di vitello affumicato con misticanza, scaglie di pecorino, melograno e dressing al limone e timo
Smoked veal carpaccio with mixed greens, pecorino flakes, pomegranate, and lemon-thyme dressing

Primo Piatto | First Course

Lasagnetta aperta al ragù bianco, crema di carciofi e polvere di rosmarino
Open lasagna with white ragù, artichoke cream, and rosemary dust

Secondo Piatto | Second Course

Costolette d'agnello in crosta di erbe aromatiche con flan di patate e spinaci saltati all'aglio dolce
Herb-crusted lamb chops with potato flan and spinach sautéed with sweet garlic

Dolci | Dessert

Millefoglie croccante con crema chantilly alla vaniglia e coulis di frutti rossi
Panettone e pandoro artigianali decorati con frutta candita e crema di vaniglia

Crispy millefeuille with vanilla Chantilly cream and red berry coulis

Traditional Christmas desserts: homemade panettone and pandoro decorated with candied fruit and vanilla cream

Bevande | Beverage

Caffè, acqua minerale naturale e frizzante
Coffee, still and sparkling mineral water

Euro 90.00

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

31/12/25

CAPODANNO
NEW YEAR'S EVE

Aperitivo di Benvenuto | Welcome Aperitif

Flûte di Spumante Metodo Classico & Capasanta scottata con crema di cavolfiore e polvere di bottarga

Flute of Classic Method spumante and seared scallop with cauliflower cream and bottarga powder

Antipasti | Entrée

Tartare di gambero rosso di Mazara con perle di agrumi e maionese leggera al basilico

Mazara red prawn tartare with citrus pearls and light basil mayonnaise

Polpo rosticciato su crema di patate allo zafferano e crumble di olive taggiasche

Roasted octopus on saffron potato cream and Taggiasca olive crumble

Primo Piatto | First Course

Ravioli di cernia con bisque di crostacei e datterini confit

Ravioli filled with grouper, shellfish bisque, and confit cherry tomatoes

Secondo Piatto | Second Course

Filetto di branzino in crosta di erbe aromatiche, con purea saltati all'aglio dolce di topinambur e verdure croccanti

Sea bass fillet in an aromatic herb crust, with Jerusalem artichoke purée and crispy vegetables

31/12/25

CAPODANNO NEW YEAR'S EVE

Dolci | Dessert

Cremoso al limone con meringa italiana e salsa ai frutti rossi
Panettone e pandoro artigianali decorati con frutta candita e crema di vaniglia

*Lemon cream dessert with Italian meringue and red berry sauce
Traditional Christmas desserts: homemade panettone and pandoro decorated with candied fruit and vanilla cream*

Bevande | Beverage

Caffè, acqua minerale naturale e frizzante
Coffee, still and sparkling mineral water

Benvenuto 2026 | Welcoming 2026

Cotechino nostrano su vellutata di lenticchie speziate
Homemade cotechino on spiced lentil velouté

Per rendere il brindisi di mezzanotte ancora più speciale, il Cotechino con Lenticchie, simbolo di buon auspicio, sarà servito sulla nostra terrazza panoramica al 6° piano, accompagnato da un flute di Prosecco. Un'occasione unica per celebrare insieme l'inizio del Nuovo Anno, ammirando l'incomparabile vista su Roma.

To make the midnight toast even more special, the Cotechino with Lentils, a symbol of good luck, will be served on our panoramic terrace on the 6th floor, accompanied by a flute of Prosecco. A unique opportunity to celebrate the start of the New Year together, while admiring the incomparable view of Rome.

Euro 130.00

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

2025

MENÙ BAMBINI CHILDREN'S MENU

Per i bambini dai 3 ai 10 anni
For children aged 3 to 10 years

Antipasti | Entrée

Fiocco di prosciutto con bocconcino di bufala
Ham slice with buffalo mozzarella

Primo Piatto | First Course

Gnocchi di patate al pomodoro
Potato gnocchi with tomato sauce

Secondo Piatto | Second Course

Cotoletta di pollo con patate al forno
Chicken cutlet with roasted potatoes

Dolci | Dessert

Brownies al cioccolato
Panettone e pandoro artigianali decorati con frutta candita e crema di vaniglia

Chocolate brownies

Traditional Christmas desserts: homemade panettone and pandoro decorated with candied fruit and vanilla cream

Bevande | Beverage

Acqua minerale naturale e frizzante
Still and sparkling mineral water

Euro 35.00

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

RICHIESTA PRENOTAZIONE BOOKING REQUEST

 [+39 389 439 8987](tel:+393894398987)

 fb@desiocollection.com

Palazzo Navona Hotel
Largo della Sapienza, 8
00186 Roma