



HOTEL COSMOPOLITA
Roma

Pranzo di Natale

ANTIPASTI

CAPRESE IN BICCHIERE

SCAMORZA IN FOGLIA DI LIMONE ALLA BRACE

PRIMI PIATTI

TORTELLINI IN BRODO

PACCHERI IN CREMA DI POMODORO ACERBO

SECONDI PIATTI

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

TORTINI DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA SU LETTO DI PURE' DI PATATE

DOLCI

TIRAMISU'

PANETTONE – PANDORO – SPIEDINO DI FRUTTA FRESCA E SECCA

VINO BIANCO E ROSSO SILVESTRI

ACQUA – CAFFE'

€ 35.00/Pax





HOTEL COSMOPOLITA
Roma

Capodanno 2019

ANTIPASTI

BUFFET

TORTINI DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA

CESTINI DI PARMIGIANO REGGIANO CON BRESAOLA E RUGHETTA

TRECCIA DI BUFALA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

FRITTI MISTI (POLPETTINE DI MELANZANE – CREMINI ALLA ASCOLANA – POLLO ALLA PAPRIKA)

RISO NERO CON SPUMA DI SALMONE E FORMAGGIO

VERDURA CRUDA IN PINZIMONIO (CAROTE – FINOCCHIO - SEDANO)

PRIMI PIATTI

PASTA TUBETTONI IN SALSA ROSSA DI GALLINELLA DI MARE

PACCHERI "ALLA NERANO, A ROMA"

SECONDI PIATTI

FRITTURA DI CALAMARI SU LETTO DI POMODORO VERDE

ARROSTO DI MANZO CON PATATE

DOLCI

GELATO ALLA VANIGLIA SU LETTO DI FRUTTI DI BOSCO CALDI

PANETTONE CON CREMA TIRAMISU'

ALLA MEZZANOTTE

LENTICCHIE CON COTECHINO

PANDORO – PANETTONE – SPUMANTE

VINO BIANCO E VINO ROSSO SILVESTRI

ACQUA - – CAFFE'

€ 95.00/Pax



HOTEL COSMOPOLITA
Roma

Christmas Lunch

STARTER

CAPRESE IN A GLASS

SCAMORZA COVERED IN LEMON LEAF

FIRST COURSE

BROTH WITH TORTELLINI

PACCHERI WITH UNRIPE TOMATO CREAM

MAIN COURSE

BEEF FILLET WITH GREEN PEPPER

AUBERGINE PARMESAN FLAN WITH POTATO PUREE

DESSERT

TIRAMISU'

PANETTONE, PANDORO, FRESH AND DRIED FRUITS SKEWERS

WHITE WINE AND RED WINE SILVESTRI

WATER – COFFEE

€ 35.00/Pax





HOTEL COSMOPOLITA
Roma

New Year's Eve

STARTERS

BUFFET

AUBERGINE PARMESAN FLAN

BASKET OF PARMESAN CHEESE WITH BRESAOLA AND ROCKET SALAD

BUFFALO MOZZARELLA WITH HAM FROM PARMA

MIXED FRIED (AUBERGINE VEGETARIAN MEATBALLS, FRIED CREAM ASCOLANA, CHICKEN PAPRIKA)

BLACK RICE WITH SALMON AND CHEESE MOUSSE

FRESH SEASONAL VEGETABLES WITH OLIVE OIL DIP (CARROTS, FENNEL, CELERY)

FIRST COURSE

TUBETTONI PASTA IN RED SAUCE HEN FISH

PACCHERI "ALLA NERANO,... A ROMA "

MAIN COURSE

FRIED CALAMARI WITH GREEN TOMATOES

ROASTED BEEF WITH POTATO

DESSERTS

VANILLA ICE CREAM WITH WARM BERRIES

PANETTONE WITH TIRAMISU' CREAM

AT MIDNIGHT

LENTILS WITH COTECHINO SAUSAGE

PANDORO – PANETTONE – SPARKLING WINE

WHITE WINE AND RED WINE SILVESTRI

WATER - COFFEE'

€ 95.00/Pax