



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

MENU DELLA VIGILIA DI NATALE - VEGETARIANO  
CHRISTMAS EVE MENU- VEGETARIAN



Tartare di barbabietola con crema di caprino, noci e riduzione di aceto balsamico (7,8)  
Beet Tartare with goat cheese cream, nuts and balsamic vinegar reduction (7,8)

Risotto alla zucca, zafferano e crumble di amaretti (1,8)  
Pumpkin and saffron risotto with amaretti crumble (1,8)

Filetto di cavolfiore arrosto con salsa di agrumi, olive taggiasche e crumble di pistacchi con  
carote glassate al miele, semi di sesamo e timo (8,11)  
Roasted cauliflower filet with citrus sauce, olives and pistachio crumble served with honey-  
glazed carrots, sesame seeds and thyme (8,11)

Cannolo di pasta Kataifi con ricotta, cioccolato e gel all'arancia (1,7,8)  
Cannolo made with Kataifi pasta, chocolate, ricotta and orange gel (1,7,8)

Panettone, Pandoro e caffè  
Panettone, Pandoro and coffee

Bevande e vino esclusi  
Beverage and wine excluded

Per prenotazioni contattare il nostro Concierge a [concierge.rome@millenniumhotels.com](mailto:concierge.rome@millenniumhotels.com); +39 06 4787 1  
To book a table, please contact our Concierge at [concierge.rome@millenniumhotels.com](mailto:concierge.rome@millenniumhotels.com) or + 39 06 47 87 1

€110,00 a persona  
€110,00 per person

ALLERGENI - ALLERGENS 1. Glutine - Gluten 2. Crostacei - Shellfish 3. Uova - Eggs 4. Pesce - Fish 5. Arachidi - Peanuts 6. Soia - Soy  
7. Latticini - Dairy product 8. Frutta a guscio - Nuts 9. Sedano - Celery 10. Senape - Mustard 11. Sesamo - Sesam 12. Solfiti - Sulfites  
13. Lupini - Lupins 14. Molluschi - Mollusc

\*A norma di legge tutte le pietanze sul menu a seconda della reperibilità sul mercato potrebbero essere fresche, conservate o congelate  
\*According to the law, all dishes, depending on their availability on the market, could be fresh, preserved or frozen