



Hotel d'Inghilterra

R O M A

**L'Hotel d'Inghilterra
vi invita a celebrare le Festività Natalizie e
il Capodanno 2018**

*The Hotel d'Inghilterra
invites you to celebrate Christmas holidays and
New Year's Eve 2018*

STARHOTELS®
C O L L E Z I O N E



MENU' DELLA SANTA NOTTE, 24 Dicembre 2017

CHRISTMAS EVE DINNER December 24th, 2017

Nuvola di baccalà con gel al limone bio e pane carasau

Salted cod with lemon jelly and traditional carasau bread

Carpaccio di gamberi di Mazara con emulsione di fior di bergamotto, scampo croccante su morbido di cardo e gamberone al vapore con babaganoush di melanzane

Prawn carpaccio from Mazara Del Vallo scented with bergamot, crispy scampi served with cardoon cream, king prawn served with eggplant babaganoush

Risotto acquerello bisque agli agrumi e calamaretti

Acquerello risotto with citrus bisque and squids

Raviolo di burrata con crema di salvia, vongole veraci e crumble allo yuzu

Raviolo stuffed with burrata cheese, served with cream of sage clams and yuzu crumble

Coda di rospo alla vaccinara con coulis di sedano e croccante di pinoli, uvetta e cacao amaro

Monkfish with celery, pine nuts, raisins and bitter cacao

Morbido al torrone con crumble di cioccolato e salsa d'arancia

Soft nougat with chocolate and orange sauce

Musica dal vivo

Live Music



Menù degustazione € 75,00 per persona, IVA inclusa, bevande escluse

Tasting Menu € 75,00 per person, Vat included, beverages excluded

PRANZO DI NATALE, 25 Dicembre 2017

CHRISTMAS LUNCH, December 25th 2017

**Magatello di vitella con leggera affumicatura, burro di bufala,
cardoncelli e germogli invernali**

Smoked beef served with buffalo butter, cardoncelli mushrooms and winter sprouts

Tortellini di magro con brodo di gallina

Chicken consommé with handmade tortellini

Lasagnetta con crema di porri tartufo e polvere di guanciale romanesco

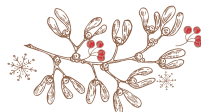
Lasagnetta with leek cream, truffle and roman bacon

Tacchinella ripiena di marroni e porcini

Turkey stuffed with chestnuts and porcini mushrooms

Semifreddo al panettone

Panettone parfait



Menù degustazione € 55,00 per persona, IVA inclusa, bevande escluse

Tasting Menu € 55,00 per person, Vat included, beverages excluded



CENA DI NATALE, 25 Dicembre 2017

CHRISTMAS DINNER, December 25th, 2017

Una magica cena à la carte firmata dal nostro chef perché non finisca la magia del Natale: al menu à la carte si aggiungono a sorpresa: un antipasto, un primo, un secondo e per dessert una fantastica sorpresa.

A magical à la carte dinner designed by our Chef, let the magic of Christmas live on. In addition to the à la carte menu, our Chef has added four traditional Christmas dishes: an appetizer, first course, second course and a fantastic surprise for dessert!

CENONE DI SAN SILVESTRO, 31 Dicembre 2017

NEW YEARS' EVE, December 31st 2017

Ostrica e Prosecco

Oyster with Prosecco

Tartare di mazzancolla con caviale e crema di cedro, totano e pappa al pomodoro, humus di ceci e cubo di merluzzo

King prawn tartare with caviar and citron cream, squid and tomato,
Chickpea humus with Cod

Tagliolini ai ricci di mare e spuma di bergamotto

Tagliolini with sea urchin and bergamot foam

Cannellone allo stoccafisso gratinato al pepe di sarawak con carciofi e menta

Homemade Cannellone with stockfish, artichokes and mint

Filetto d'agnello in crepinette, crema di ceci e pugnole

Lamb filet in crepinette with morel mushrooms and chickpea cream

Scioglilingua al limone zenzero e basilico

Lemon sorbet with ginger and basil

Verticale di cioccolato dal caldo al freddo

From warm to cold combination of chocolate

Lenticchie e zampone della tradizione

Traditional lentils and zampone sausage

€ 210,00 per persona, IVA inclusa, bevande escluse

€ 210,00 per person, Vat included, beverages excluded

Musica dal vivo

Live Music

BRUNCH SERVITO DI CAPODANNO, 1 Gennaio 2018

BRUNCH NEW YEAR'S DAY, January the 1st 2018

**Il dolce risveglio del nuovo anno è la novità proposta dal nostro Chef
che vi tenderà con una sofisticata selezione di brunch servito**

The New Year awaits you with our Chef original proposal,
who will spoil you with a sophisticated selection of served brunches:

RAFFINATO BRUNCH NORD EUROPEO

Elegant North European brunch

**Flûte di Champagne, salmone norvegese affumicato con blinis
panna acida, bircher Muesli, zabaione ai lamponi**

Flûte of Champagne, norwegian smoked salmon with blinis,
sour cream, bircher muesli, sabayon with raspberries

€ 35,00

TIPICO BRUNCH DEL CAFÉ ROMANO

Local Café Romano brunch

**Caffè, spremuta d'arancia, selezione di affettati, burrata,
spaghetto alla gricia, torta di panettone, toast e marmellata**

Coffee, fresh squeezed orange juice, selection of cold cuts, burrata cheese,
typical roman spaghetti gricia style, panettone cake, toast and jelly

€ 30,00

TRADIZIONALE BRUNCH ALL'INGLESE

Traditional English brunch

Caffè americano, spremuta d'arancia, uova strapazzate, salsiccia, funghi, roast-beef, bacon, fagioli, spuma calda al cioccolato e torrone

American Coffee, fresh squeezed orange juice, scrambled eggs, sausages, Mushrooms, roast-beef, bacon, beans, hot chocolate and torrone mousse

€ 29,00

GUSTOSO BRUNCH IBERICO

Delicious Spanish brunch

Caffè americano, spremuta d'arancia, tortillas, prosciutto iberico, salsiccia, zuppetta ai cachi profumata alla vaniglia

American coffee, fresh squeezed orange juice, tortillas, iberian ham, sausages, persimmon cream flavored with vanilla

€ 35,00



Per prenotazioni

For reservations

Via Bocca di Leone, 14 00187 Rome, Italy

Ph. +39 06 699811

inghilterra.rm@starhotels.it

hoteldinghilterra.com