



Festive Season

2023

aghotels.it

Terrazza Monti

Christmas Eve Dinner 24th December

Opening hour 7:30 P.M.

Welcome with a flute of Franciacorta and chef's bites

Cod creamed Venetian style with parmesan crostino

Clam risotto with chives and sweet garlic

Red beans soup with chanterelle fillet and seafood

Lemon pie tart

Pandoro, Panettone, Nougats

Water and Espresso coffee

€ 85 per person VAT included

€ 115 per person VAT included, including our wine selection

Christmas Day Lunch 25th December

Opening hour 01:00 P.M.

Welcome with a flute of Franciacorta and chef's bites

Duck breast with purple potatoes cream and artichokes

Stewed beef plin with taleggio fondant and pecans nuts

Lamb porchetta with pecorino cheese, mint and mixed of mushrooms

Pastiera napoletana

Pandoro, Panettone, Nougats

Water and Espresso coffee

€ 80 per person VAT included

€ 110 per person VAT included, including our wine selection

New Year's Eve menu

Opening hour 08:30 P.M. with live music

Welcome of the chef with a Champagne flute and "Oyster with ice cream lime"

Red prawns from Mazzara, paprika gel with tangerine and black truffle

Stuffed tortelli with fish and porcini soup with taralli, lard, pepper and crumbled almonds

Lobster risotto with pumpkin and parsley powder

Stuffed squid with potatoes, turnip tops, provola fondue and dehydrated tomatoes

Sorbet with green apple and calvados

Tarte with cooked cream of wheat and raisin sauce

At midnight boiled salami (cotechino) and lentils

Pandoro, Panettone, Nougats

Water and Espresso coffee

€ 180 per person VAT included

€ 210 per person VAT included, including our wine selection

Terrazza Monti

Cena della Vigilia di Natale

inizio h.19,30

Benvenuto dello chef con flûte di Franciacorta
Baccalà mantecato alla veneziana con crostino al parmigiano
Risotto alle vongole mantecato all'erba cipollina e aglio dolce
Vellutata di fagioli rossi con filetto di gallinella e frutti di mare
Tartelletta al lemon pie
Pandoro, panettone, torroncini
Acqua e caffè

€ 85 per persona IVA inclusa

€ 115 per persona IVA inclusa, con vini selezionati abbinati

Pranzo di Natale

inizio h.13.00

Benvenuto dello chef con flûte di Franciacorta
Petto d'anatra con crema di patate viola e carciofini
Plin allo stracotto di manzo con fondente di taleggio e noci pecan
Porchetta di agnello al pecorino e mentuccia con mix di fughi di bosco
Pastiera napoletana
Pandoro, panettone, torroncini
Acqua e caffè

€ 80 per persona IVA inclusa

€ 110 per persona IVA inclusa, con vini selezionati abbinati

Cenone di Capodanno

inizio h.20,30 con musica dal vivo

Benvenuto dello chef con "Ostrica con gelato al lime" e flûte di Champagne
Gamberi rossi di Mazzara, paprika gel al mandarino e tartufo nero pregiato
Tortelli ripieni alla zuppa di pesce in brodo di porcini con taralli strutto pepe e mandorle sbriciolati
Risotto all'astice mantecato alla zucca e polvere di prezzemolo
Calamari ripieni affumicati con patate, cime di rapa, fonduta di provola e pomodorini disidratati
Sorbetto alla mela verde e calvados
Tartelletta alla crema di grano cotto e salsa al passito
Pandoro, panettone, torroncini
Cotechino di mezzanotte con lenticchie
Acqua e caffè

€ 180 per persona IVA inclusa

€ 210 per persona IVA inclusa, con vini selezionati abbinati

Terrazza Borghese

Christmas Eve Dinner 24th December

Opening hour 7:30 P.M.

Chef's welcome with Franciacorta Flûte
Smoked scallops, christmas broccoli with two consistencies and salmon caviar
Tagliolini homemade with fresh lobster, cherry tomatoes and sweet garlic
Heart of salt cod in savoy cabbage, tomato cream and Taggiasca olives crumble
Lemon pie tart
Pandoro, Panettone, Nougats
Water and Espresso coffee

€ 85 per person VAT included

€ 115 per person VAT included, including our wine selection

Christmas Day Lunch 25th December

Opening hour 01:00 P.M.

Chef's welcome with Franciacorta Flûte
Chicken terrine with crispy bacon, mushrooms and meat jus
Meat Ravioli homemade with kid stew and fine black truffle
Braised lamb in red sauce, creamy potatoes and peas
Zuccotto (sponge-cake) with ricotta cheese, chocolate and cherries with English sauce
Pandoro, Panettone, Nougats
Water and Espresso coffee

€ 80 per person VAT included

€ 110 per person VAT included, including our wine selection

New Year's Eve menu

Opening hour 08:30 P.M. with live music

Che's welcome with oyster and Champagne flute
Raw pink shrimps, salmon caviar and Buffalo mozzarella cream
Potatoes Gnocchi with redfish ragout and clams
Ravioli homemade with fresh lobster, burrata and dried tomatoes
Green apple sorbet and calvados gelée
Fillet of beef with fine black truffle and creamed potatoes
Crunchy meringue with chestnuts cream and sweet cream
At midnight boiled salami (cotechino) and lentils
Pandoro, Panettone, Nougats
Water and Espresso coffee

€ 150 per person VAT included

€ 180 per person VAT included, including our wine selection

Terrazza Borghese

Cena della Vigilia di Natale

inizio h.19,30

Benvenuto dello chef con flûte di Franciacorta
Capesante fumé, broccoli natalizi alle due consistenze e caviale di salmone
Tagliolini freschi all'astice con pomodorini e aglio dolce
Cuore di baccalà in verza, cremoso di pomodoro e crumble di olive taggiasche
Tartelletta al Lemon pie
Pandoro, panettone, torroncini
Acqua e caffè

€ 85 per persona IVA inclusa

€ 115 per persona IVA inclusa, con vini selezionati abbinati

Pranzo di Natale

inizio h.13,00

Benvenuto dello chef con flûte di Franciacorta
Terrina di pollo con bacon croccante, funghi e jus di carne
Ravioli di carne con stracotto di capretto e tartufo nero pregiato
Brasato di Agnello al vino rosso, cremoso di patate e piselli
Zuccotto alla ricotta, cioccolato e amarene con salsa inglese
Pandoro, panettone, torroncini
Acqua e caffè

€ 80 per persona IVA inclusa

€ 110 per persona IVA inclusa, con vini selezionati abbinati

Cenone di Capodanno

inizio h.20,30 con musica dal vivo

Benvenuto dello chef con ostrica e flûte di Champagne
Crudo di gambero rosa, caviale di salmone e cremoso di bufala
Gnocchetti di patate al ragù di scorfano e vongole veraci
Ravioli all'astice con burrata e pomodorini semi dry
Sorbetto alla mela verde e gelè di calvados
Filetto di manzo al tartufo nero pregiato con patate mantecate
Meringa croccante con crema di castagna e panna dolce
Pandoro, panettone, torroncini
Cotechino di mezzanotte con lenticchie
Acqua e caffè

€ 150 per persona IVA inclusa

€ 180 per persona IVA inclusa, con vini selezionati abbinati

Terrazza Cielo

Christmas Eve Dinner 24th December

Opening hour 7:30 P.M.

Welcome with a flute of Franciacorta and chef's bite
Fried cod heart, rosemary chickpeas cream and taggiasche olives crumble
Potatoes gnocchi with clams, piennolo tomatoes and chilli
Fillet of redfish in guazzetto of sea and buffalo drops
Lemon pie tart
Pandoro, Panettone, Nougats
Water and Espresso coffee

€ 85 per person VAT included

€ 115 per person VAT included, including our wine selection

Christmas Day Lunch 25th December

Opening hour 01:00 P.M.

Welcome with a flute of Franciacorta and chef's bite
Culatello with white wine and gnocco fritto
Meat cappelletti in broth with black truffle
Medallion of lamb, artichokes and candied apricot purée with marsala
Pistachio crisp
Pandoro, Panettone, Nougats
Water and Espresso coffee

€ 80 per person VAT included

€ 110 per person VAT included, including our wine selection

New Year's Eve menu

Opening hour 08:30 P.M. with live music

Welcome with Oyster and a flûte of Champagne
Pink shrimps, spicy paprika and drops of stracciatella
Roasted octopus tentacles, golden potatoes, bursting tomatoes
Fresh macaroni with lobster, mint and aubergines
Fillet of san Pietro, fig jam and pomegranate
Disassembled millefeuille with chantilly cream and red fruit
At midnight boiled salami (cotechino) and lentils
Pandoro, Panettone, Nougats
Water and Espresso coffee

€ 130 per person VAT included

€ 160 per person VAT included, including our wine selection

Terrazza Cielo

Cena della Vigilia di Natale

inizio h.19,30

Benvenuto dello chef con flûte di Franciacorta
Cuore di baccalà fritto, crema di ceci al rosmarino e crumble di olive taggiasche
Gnocchi di patate con vongole, pomodorini del piennolo e aria di peperoncino
Filetto di scorfano in guazzetto di mare e gocce di bufala
Tartelletta al limone
Pandoro, panettone, torroncini
Acqua e caffè

€ 85 per persona IVA inclusa

€ 115 per persona IVA inclusa, con vini selezionati abbinati

Pranzo di Natale

inizio h.13.00

Benvenuto dello chef con flûte di Franciacorta
Fiore di culatello al vino bianco e gnocco fritto
Cappelletti di carne in brodo ristretto al tartufo nero pregiato
Medaglione di agnello, carciofi e purea di albicocche candite al marsala
Croccante al pistacchio
Pandoro, panettone, torroncini
Acqua e caffè

€ 80 per persona IVA inclusa

€ 110 per persona IVA inclusa, con vini selezionati abbinati

Cenone di Capodanno

inizio h.20,30 con musica dal vivo

Benvenuto dello chef con ostrica e flûte di Champagne
Gamberi rosa, paprika piccante e gocce di stracciatella
Tentacoli di polpo arrostiti, patate dorate e datterini scoppiati
Maccheroncini freschi con astice, menta e melanzane
Filetto di San Pietro, marmellata di fichi e melograno
Millefoglie impazzita con crema chantilly e frutti rossi
Pandoro, panettone, torroncini
Cotechino di mezzanotte con lenticchie
Acqua e caffè

€ 130 per persona IVA inclusa

€ 160 per persona IVA inclusa, con vini selezionati abbinati

Diana's Place

Christmas Eve Dinner 24th December

Opening hour 7:30 P.M.

Welcome with a flute of Franciacorta and chef's bite
Fried cod heart, rosemary chickpeas cream and taggiasche olives crumble
Potatoes gnocchi with clams, piennolo tomatoes and chilli
Fillet of redfish in guazzetto of sea and buffalo drops
Lemon pie tart
Pandoro, Panettone, Nougats
Water and Espresso coffee

€ 85 per person VAT included

€ 115 per person VAT included, including our wine selection

Christmas Day Lunch 25th December

Opening hour 01:00 P.M.

Welcome with a flute of Franciacorta and chef's bite
Culatello with white wine and gnocco fritto
Meat cappelletti in broth with black truffle
Medallion of lamb, artichokes and candied apricot purée with marsala
Pistachio crisp
Pandoro, Panettone, Nougats
Water and Espresso coffee

€ 80 per person VAT included

€ 110 per person VAT included, including our wine selection

New Year's Eve menu

Opening hour 08:30 P.M.

Welcome with Oyster and a flûte of Champagne
Pink shrimps, spicy paprika and drops of stracciatella
Roasted octopus tentacles, golden potatoes, bursting tomatoes
Fresh macaroni with lobster, mint and aubergines
Fillet of san Pietro, fig jam and pomegranate
Disassembled millefeuille with chantilly cream and red fruit
At midnight boiled salami (cotechino) and lentils
Pandoro, Panettone, Nougats
Water and Espresso coffee

€ 130 per person VAT included

€ 160 per person VAT included, including our wine selection

Diana's Place

Cena della Vigilia di Natale

inizio h.19,30

Benvenuto dello chef con flûte di Franciacorta
Cuore di baccalà fritto, crema di ceci al rosmarino e crumble di olive taggiasche
Gnocchi di patate con vongole, pomodorini del piennolo e aria di peperoncino
Filetto di scorfano in guazzetto di mare e gocce di bufala
Tartelletta al limone
Pandoro, panettone, torroncini
Acqua e caffè

€ 85 per persona IVA inclusa

€ 115 per persona IVA inclusa, con vini selezionati abbinati

Pranzo di Natale

inizio h.13.00

Benvenuto dello chef con flûte di Franciacorta
Fiore di culatello al vino bianco e gnocco fritto
Cappelletti di carne in brodo ristretto al tartufo nero pregiato
Medaglione di agnello, carciofi e purea di albicocche candite al marsala
Croccante al pistacchio
Pandoro, panettone, torroncini
Acqua e caffè

€ 80 per persona IVA inclusa

€ 110 per persona IVA inclusa, con vini selezionati abbinati

Cenone di Capodanno

inizio h.20,30

Benvenuto dello chef con ostrica e flûte di Champagne
Gamberi rosa, paprika piccante e gocce di stracciatella
Tentacoli di polpo arrostiti, patate dorate, datterini scoppiati
Maccheroncini freschi con astice, menta e melanzane
Filetto di San Pietro, marmellata di fichi e melograno
Millefoglie impazzita con crema chantilly e frutti rossi
Pandoro, panettone, torroncini
Cotechino di mezzanotte con lenticchie
Acqua e caffè

€ 130 per persona IVA inclusa

€ 160 per persona IVA inclusa, con vini selezionati abbinati

Vegetarian Menu for 24th & 25th December

Chef's welcome with Franciacorta Flute
Tagliatelle with zucchini, pine nuts and olives
Aubergines caponata with sweet & sour capers
Mixed short pasta with potatoes and fine black truffle
Chickpeas hamburger with rosemary oil and bread chips
Lemon pie tart
Pandoro, Panettone, Nougats
Water and Espresso coffee

€ 80 per person VAT included

€ 110 per person VAT included, including our wine selection

Vegetarian menu for New Year's Eve

Chef's welcome with Champagne Flute
Millefeuille of zucchini and provola cheese
Poached egg with bread crouton and Parmigiano fondant
Castelluccio lentils cream with fine black truffle
Cannelloni homemade stuffed with ricotta cheese and spinach with toasted almond fillets
Vegetables strudel with olives, cherry tomatoes and oregano
Zuccotto (sponge-cake) chocolate and cherries with english sauce
Pandoro, Panettone, Nougats
At Midnight lentils
Water and Espresso coffee

€ 150 per person VAT included

€ 180 per persona IVA inclusa, including our wine selection

Children Menu

Welcome with a mixed fries
Parma ham and Buffalo mozzarella
Penne pasta with bolognese sauce
Breaded chicken cutlet with french fries
Chocolate mousse
Pandoro and Nougats

€ 45 per person VAT included from 3 to 12 years, from 0 to 3 years free

Menù vegetariano per la cena della Vigilia di Natale e per il pranzo di Natale

Benvenuto dello chef con flûte di Franciacorta
Tagliatelle di zucchine con pinoli e olive
Caponata di melanzane e capperi in agrodolce
Pasta mista con patate e tartufo nero pregiato
Hamburger di ceci con olio al rosmarino e chips di pane
Crostatina Lemon pie
Panettone, pandoro, torroncini
Acqua e caffè

€ 80 per persona IVA inclusa

€ 110 per persona IVA inclusa, con vini selezionati abbinati

Menù vegetariano per il Cenone di Capodanno

Benvenuto dello chef con flûte di Champagne
Millefoglie di zucchine e provola
Uovo poche con crostino di pane e fondente di parmigiano
Vellutata di lenticchie di Castelluccio al tartufo nero pregiato
Cannelloni ripieni di ricotta e spinaci con filetti di mandole dorati
Strudel di verdure con olive, pomodorini e origano
Sorbetto alla mela verde e gelè di calvados
Zuccotto alla ricotta, cioccolato e amarene con salsa inglese
Panettone, pandoro, torroncini
Lenticchie di mezzanotte
Acqua e caffè

€ 150 per persona IVA inclusa

€ 180 per persona IVA inclusa, con vini selezionati abbinati

Menù bambini

Benvenuto con frittini misti
Crudo di parma e mozzarella di bufala
Pennette alla bolognese
Cotoletta di pollo e patatine fritte
Mousse al cioccolato
Torroncini e pandoro

€ 45 per persona da 3 a 12 anni, gratuito da 0 a 3 anni



Festive Season

2023

Terrazza Monti
Restaurant & Lounge Bar



TERRAZZA **T B** BORGHESE

Terrazza Cielo
Restaurant & Lounge Bar



Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

BISTROT

aghotels.it