HOTEL DIANA
ROOF GARDEN
★★★★
ROMA

L'ULIVETO
ROOF GARDEN
RISTORANTE

2027

NEW YEAR'S EVE

Party

THURSDAY, 31ST DECEMBER 2026

LIVE MUSIC | DINNER | CELEBRATION

Menu

Welcome cocktail servito al Diana Cocktail Bar
Welcome cocktail served at the Diana Cocktail Bar

Benvenuto dello Chef

Tataki di tonno con maionese teriyaki
Tuna tataki with teriyaki mayonnaise

Tartare di gambero, mela smith e burrata
Prawn tartare, apple and burrata

Risotto al ristretto di melograno, scampi e burro affumicato
Risotto with pomegranate reduction, prawns and smoked butter

Tortello alla carbonara con salsa al pepe verde e petali di champignon a crudo
Carbonara-filled tortello with green pepper sauce and raw champignon mushroom

Rombo chiodato alla plancia su crema di patate,
citronette allo yogurt e carciofo spadellato alla menta
Grilled turbot on a potato cream, with yogurt citronette
and sautéed artichokes with mint

Sorbetto al mandarino
Mandarin sorbet

Panettone artigianale alle albicocche pellecchiella del Vesuvio “Caffè Masulli”
servito tiepido con crema all’anice e polvere di liquirizia
Artisan panettone with pellecchiella apricots by “Caffè Masulli” pastry shop,
served with anise cream and liquorice powder

Euro 150 per persona
1 calice di Brut Franciacorta / *1 glass of Brut Franciacorta*
1 bt Serrocielo Falanghina - *Feudi di San Gregorio (every 2 people)*

Brindisi di Mezzanotte
Midnight Toast

1 flûte di Champagne *Nomine' Renard* brut
1 flûte of Champagne Nomine' Renard brut

Lenticchie in umido
Stewed lentils

Tagliata di frutta e uva
Sliced fresh fruit and grapes

Selezione di pasticceria, cioccolateria e specialità della tradizione
A selection of pastries, chocolates and traditional specialties

Euro 50 per persona

Degustazione con bevande incluse e brindisi di mezzanotte euro 170 p.p.
Tasting menu including drinks and a midnight toast euro 170 p.p.

In alcuni piatti sono presenti cereali con glutine uova, latte, frutta a guscio e anidride solforosa e solfiti
Some dishes contain cereals containing gliten, eggs, milk, nuts, and sulphur dioxide and sulphites

Al momento della prenotazione si prega di comunicare eventuali intolleranze/allergie e piatti senza glutine
When making your reservation, please inform us of any allergies or intolerances, as well as any requests for gluten-free dishes.