ROOF GARDEN RESTAURANT

MENU' N. 1 € 116,00

ANTIPASTO
ANTIPASTO "ROYAL"
(salmone, spada, storione affumicati, gamberi)
GRATINATO MISTO DI FRUTTI DI MARE

MARINATO MISTO DI PESCE

PRIMI PIATTI (1 o abbinamento di 2)
RISOTTO AGLI SCAMPI

LINGUINE ALL'ASTICE

TAGLIOLINI AI FRUTTI DI MARE

BAVETTE CON VONGOLE E CARCIOFI

SECONDO DI PESCE
SPIGOLA o DENTICE all'AMMIRAGLIA
con mazzancolle e patatine novelle al vapore

PESCE SPADA ALLA SICILIANA
con patate saltate al rosmarino

SECONDO DI CARNE
SELLA DI VITELLA ALLA FORUM

FILETTO ALLA WELLINGTON
contorni misti di stagione

DOLCE
SEMIFREDDO AL MARRON GLACE'
PROFITEROLES AL CIOCCOLATO
TARTUFO DI PIZZO CALABRO
TORTA MILLEFOGLIE

MENU' N. 2 € 96,00

ANTIPASTO
ANTIPASTO MARE E MONTI
(gamberi, granchio, bresaola, grana)
POMPELMO ROSA CON SALMONE FUME'
COPPA DI GAMBERI IN SALSA ROSA
SALMONE MARINATO ALLE SPEZIE

PRIMI PIATTI (1 o abbinamento di 2)
RISOTTO ALLE ERBE o PROSECCO E PROVOLA

TROFIE AL PACHINO E PESCE SPADA

LINGUINE ALLA NATASHA
(con salmone affumicato, caviale e vodka)
CANNOLICCHI ALLA FORUM con frutti di mare

SECONDO PIATTO
FILETTO DI MANZO AL BAROLO

TAGLIATA ALL'ACETO BALSAMICO

SPIGOLA o DENTICE all'Ammiraglia con mazzancolle

PESCE SPADA ALLA SICILIANA

contorni misti di stagione

DOLCE
PESCA MELBA
CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO
PERA BELLE HELENE
COPPA DI MACEDONIA GUARNITA

APERITIVI :

APERITIVI MISTI CON TARTINE E SNACKS	€ 20,00
COPPA DI TORBATO BRUT CON TARTINE E SNACKS	€ 17,00
COPPA DI PROSECCO CON SNACKS	€ 14,00
DEGUSTAZIONE DI VINI (1 Bianco e 2 Rossi) con Parmigiano a scaglie, Bruschettine con Gorgonzola e Patè de foie gras, Arancini, Croquettes	€ 27,00

I prezzi sono per persona, comprensivi di acqua, vini bianco e rosso Doc (1/2 bott. p.p.), caffè, IVA, per un minimo di 20 coperti e sono validi fino al 31/3/2025. Per un numero inferiore a 20 il prezzo viene maggiorato del 10%. Il menù è composto da 1 antipasto, 1 primo (o abbinamento di 2), 1 secondo ed 1 dessert, tranne il menù 1 che prevede due secondi, 1 di carne ed 1 di pesce. **La scelta delle portate deve essere la stessa per tutti i commensali e va comunicata almeno 3 gg. prima dell'evento.** Non si accettano dolci dall'esterno. L'esclusività della sala prevede un minimo garantito di 90 persone e deve essere confermata via email 10 gg prima dell'evento. Il tempo di servizio sono 2,5 ore. Il servizio termina alle ore 15:30 a pranzo e alle ore 24:00 a cena. Il tempo aggiuntivo oltre tali orari viene conteggiato in misura di € 220,00 per ogni mezz'ora.

COSTI AGGIUNTIVI: Stampa menù ad 1 faccia € 2,00 p.p. - Stampa menù con cordone colorato € 4,50 p.p. -
Tableau a tempera su pergamena della disposizione ai tavoli € 150,00/200,00 -
Addobbo floreale dei tavoli € 35,00/45,00 per tavolo - Musica di piano dal vivo € 250,00. - DJ € 380,00.

HOTEL FORUM Via Tor de' Conti 25 - 00184 Roma (RM) - **e-mail: roofgarden@hotelforum.com**
Tel. 06/6792446 Fax 06/6786479

ROOF GARDEN RESTAURANT

MENU' N. 3 € 89,00

ANTIPASTO
BRESAOLA DELLA VALTELLINA CON RUCOLA
CARPACCIO DI MANZO AL PARMIGIANO
PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE

PRIMI PIATTI (1 o abbinamento di 2)
RISOTTO ALLA MILANESE o AL BAROLO
FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI
CRESPELLE AL FORMAGGIO TARTUFATE
PARMIGIANA DI MELANZANE

SECONDO PIATTO
SELLA DI VITELLA ALLA FORUM
MAIALINO AL MIRTO
MEDAGLIONI DI MANZO AI TRE PEPI
SCALOPPINE PRINCESSE (con punte di asparagi)
contorni misti di stagione

DOLCE
CREAM CARAMEL
COPPA DI MACEDONIA
SEMIFREDDO AL GRAND MARNIER o PISTACCHIO

MENU' N. 4 € 83,00
MENU' TIPICO ROMANESCO

ANTIPASTO
Fritto di Baccalà e Fiori di Zucca (max 50 pax)
Gran Fritto Vegetale alla Romana (max 50 pax)
ANTIPASTO ALL'ITALIANA

PRIMI PIATTI (1 o abbinamento di 2)
BUCATINI ALLA AMATRICIANA
RIGATONI ALLA GRICIA
RIGATONCINI ALLA CARBONARA
POMODORI AL RISO
GNOCCHI ALLA ROMANA
CANNELLONI DI CARNE AL GRATIN
ZUPPA DI LEGUMI

SECONDO PIATTO
ABBACCHIO ALLA ROMANA
CODA ALLA VACCINARA
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
POLLO CON I PEPERONI
AGNELLO SCOTTADITO (max 50 pax)
BACCALA' IN UMIDO ALLA ROMANA
OSSOBUCO ALLA ROMANA
contorni misti di stagione

DOLCE
CROSTATA DI RICOTTA
COPPA DI MACEDONIA
ZUCCOTTO ALLA ROMANA

APERITIVI :

APERITIVI MISTI CON TARTINE E SNACKS	€ 20,00
COPPA DI TORBATO BRUT CON TARTINE E SNACKS	€ 17,00
COPPA DI PROSECCO CON SNACKS	€ 14,00
DEGUSTAZIONE DI VINI (1 Bianco e 2 Rossi) con Parmigiano a scaglie, Bruschettine con Gorgonzola e Patè de foie gras, Arancini, Croquettes	€ 27,00

I prezzi sono per persona, comprensivi di acqua, vini bianco e rosso Doc (1/2 bott. p.p.), caffè, IVA, per un minimo di 20 coperti e sono validi fino al 31/3/2025. Per un numero inferiore a 20 il prezzo viene maggiorato del 10%. Il menù è composto da 1 antipasto, 1 primo (o abbinamento di 2), 1 secondo ed 1 dessert, tranne il menù 1 che prevede due secondi, 1 di carne ed 1 di pesce. **La scelta delle portate deve essere la stessa per tutti i commensali e va comunicata almeno 3 gg. prima dell'evento.** Non si accettano dolci dall'esterno**.** L'esclusività della sala prevede un minimo garantito di 90 persone e deve essere confermata via email 10 gg prima dell'evento. Il tempo di servizio sono 2,5 ore. Il servizio termina alle ore 15:30 a pranzo e alle ore 24:00 a cena. Il tempo aggiuntivo oltre tali orari viene conteggiato in misura di € 220,00 per ogni mezz'ora.

COSTI AGGIUNTIVI: Stampa menù ad 1 faccia € 2,00 p.p. - Stampa menù con cordone colorato € 4,50 p.p. -
Tableau a tempera su pergamena della disposizione ai tavoli € 150,00/200,00 -
Addobbo floreale dei tavoli € 35,00/45,00 per tavolo - Musica di piano dal vivo € 250,00. - DJ € 380,00.

HOTEL FORUM Via Tor de' Conti 25 - 00184 Roma (RM) - **e-mail: roofgarden@hotelforum.com**
Tel. 06/6792446 Fax 06/6786479