



## ROOF GARDEN RESTAURANT

**MENU' N. 1** € 122,00  
**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** € 100,00  
**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  
TORTA MIMOSA

**APERITIVI** : APERITIVI MISTI CON TARTINE E SNACKS € 23,00  
COPPA DI TORBATO BRUT CON TARTINE E SNACKS € 19,00  
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 € 30,00

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 31/3/2027. 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 terrazza prevede un minimo garantito di 90 persone calcolando le persone mancanti con uno sconto del 20%. 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 € 250,00 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 € 160,00/220,00 -  
Addobbo floreale dei tavoli € 40,00/50,00 per tavolo - Musica di piano dal vivo € 300,00. – DJ Set € 450,00.



## ROOF GARDEN RESTAURANT

### MENU' N. 3

€ 92,00

#### 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  
  
FETTUCCHINE 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

€ 87,00

### MENU' TIPICO ROMANESCO

#### ANTIPASTO

PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE  
ANTIPASTO ALL'ITALIANA  
TRECCIA DI BUFALA, POMODORO E BASILICO

#### 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 PEPPERONI  
AGNELLO SCOTTADITO (max 50 pax)  
BACCALA' IN UMIDO ALLA ROMANA  
OSSOBUCO ALLA ROMANA  
contorni misti di stagione

#### DOLCE

CROSTATA DI RICOTTA E VISCIOLE  
COPPA DI MACEDONIA  
ZUCCHOTTO ALLA ROMANA

<b>APERITIVI</b> : APERITIVI MISTI CON TARTINE E SNACKS	€ 23,00
COPPA DI TORBATO BRUT CON TARTINE E SNACKS	€ 19,00
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	€ 30,00

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 31/3/2027. 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 terrazza prevede un minimo garantito di 90 persone calcolando le persone mancanti con uno sconto del 20%. 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 € 250,00 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 € 160,00/220,00 -

Addobbo floreale dei tavoli € 40,00/50,00 per tavolo - Musica di piano dal vivo € 300,00. - DJ Set € 450,00.

**HOTEL FORUM** Via Tor de' Conti 25 - 00184 Roma (RM) - e-mail: [roofgarden@hotelforum.com](mailto:roofgarden@hotelforum.com)

Tel. 06/6792446 Fax 06/6786479