



HASSLER ROMA

LIGHT BUFFET MENU “PIAZZA NAVONA”

Salmone Affumicato con Ricotta e Arance
Smoked Salmon with Ricotta Cheese and Orange

Bottonicini di Pane ai Salumi
Salumi Bread Rolls

Insalata di Pollo con Avocado e Indivia al Limone
Chicken Salad with Avocado, Endives, and Lemon

Tartellette ai Funghi e Taleggio
Mushroom and Taleggio Cheese Tart

Bocconcine di Mozzarella di Bufalo con Pomodoro e Basilico
Buffalo Mozzarella Cheese with Tomato and Basil

Calamarata con Mazzancolle e Melanzane
Calamarata Pasta with Shrimps and Eggplant

Ravioli di Salmone con Finocchi e Zafferano
Salmon Ravioli served with Fennels and Zafran

Piccatine di Vitello al Marsala con Caponatine di Verdure
Veal Escalops with Marsala Wine and Vegetable Caponatine

Capesante in Guazzetto con Olive Nere e Fagiolini
Stewed Scallops with Black Olives and Green Beans

Contorni di Stagione
Seasonal Vegetables

Assortimento di Dolci della Casa
Hassler's Home-made Desserts

Euro 85.00 + 10% IVA a persona, bevanda e servizio esclusi
Euro 85.00 + 10% VAT per person, beverage and service excluded



HASSLER ROMA

BUFFET MENU “PIAZZA VENEZIA”

Insalata di Polpo e Calamari con Finocchi e Cedro
Octopus and Squid Salad with Fennel and Citrus

Prosciutto di San Daniele e Melone
San Daniele Ham with Melon Pearls

Salmone Affumicato con Mascarpone e Lamponi
Smoked Salmon with Mascarpone Cheese and Raspberry

Tartelletta con Asparagi, Cipollotti e Taleggio
Asparagus and Onion Tart with Taleggio Cheese

Cornetti di Bresaola con Caprino e Noci
Bresaola Cornets with Caprino Cheese and Walnuts

Filetto di Vitello Tonnato con Cipolle Rosse e Capperi
Cold Fillet of Veal with Tuna Sauce, Red Onions and Cappers

**

Orecchiette con Asparagi e Vongole
Orecchiette Pasta with Asparagus and Clams

Ravioli di Ricotta e Limone con Uvetta e Pinoli
Ricotta Cheese and Lemon Ravioli with Raisins and Pine Nuts

Zuppa di Ceci con Calamari e Rosmarino
Cheak Peas Soup with Squid and Rosemary

**

Costata di Manzo alle Erbe con Contorni di Stagione
Beef Loin Seasoned with Herbs and Seasonal Vegetables

Zuppetta di Capesante con Pomodorini e Balsamico
Scallops Soup with Cherry Tomatoes and Balsamic Vinegar

Timalini di Semolino con Peperoni e Mozzarella
Semolino Timal with Peppers and Mozzarella Cheese

Verdure di Stagione
Seasonal Vegetables

**

Assortimento di Dolci della Casa
Hassler's Home-made Desserts

Euro 100.00 + 10% IVA a persona, bevanda e servizio esclusi
Euro 100.00 + 10% VAT per person, beverage and service excluded



HASSLER ROMA

GALA BUFFET MENU VILLA TORLONIA

Carpaccio di Manzo Marinato con Mango e Parmigiano
Beef Carpaccio with Mango and Parmesan Cheese

Insalata di Calamari con Indivia Riccia e Cedro
Squid and Endive Salad with Citrus

Gamberoni Imperiali alla Caprese con Avocado
King Prawns Caprese Style with Avocado

Petto d'Anatra Marinato all'Arancia con Porri e Lamponi
Duck Breast Salad with Orange, Leeks and Raspberry

Mini Tartelette Salate alle Verdure
Small Vegetable Tart

Vassoio di Formaggi Italiani
Selection of Fine Italian Cheese

*

Ravioli di Piselli con Guanciale e Mazzancolle
Green peas Ravioli with Bacon and Shrimps

Pennette con Funghi Misti e Pesto di Rucola
Pennette Pasta with Mixed Mushrooms and Racket Pesto

Cannelloni con Ragù d'Agnello e Spinaci
Cannelloni filled with Lamb Ragout and Spinach

*

Filetti di Scorfano in Guazzetto con Cozze e Pomodorini
Stewed Scorpion Fish Fillet with Mussels and Cherry Tomatoes

Costata di Manzo alle Erbe con Salsa Pizzaiola
Beef Loined Seasoned with Herbs and Pizzaiola Sauce

Verdura di Stagione
Seasonal Vegetables

*

Spuma al Frutto della Passione
Passion Fruit Mousse

Crostatine ai Frutti di Bosco
Wild Berries Tart

Delizia al Caffè e Amaretto
Coffee and Amaretto Delices

Piccola Pasticceria
Assorted Small Pastries



HASSLER ROMA

Gelati e Sorbetti Misti
Home-made Ice Cream and Sorbet

*

Caffè e Friandises
Coffee and Friandises

Euro 135.00 + 10% IVA a person, bevande escluse
Euro 135.00 + 10% VAT per person, beverage excluded