

-MENU DI NATALE 2022-

QUA QUA...E' ARRIVATO NATALE

Eendenpaté en eendenborst geserveerd met brioche en vijgengelei
(Duck pâté and duck breast served with brioche and fig jelly)

-of-

NATALE IN COMPAGNIA

Carpaccio van tonijn, tartaar van garnalen en octopus op een bedje van aardappel-prei puree en nero di seppia chips

(Tuna carpaccio, shrimp tartare and octopus on a bed of potato-leek puree and nero di seppia chips)



SOLO A NATALE

Kastanje risotto op smaak gemaakt met tijm en blokjes gerookte fazant
(Chestnut risotto flavored with thyme and cubes of smoked pheasant)

-of-

A NATALE PUOI...

Verse paccheri pasta met een crème van paprika, anjovis en kaviaar
(Fresh paccheri pasta with a cream of bell pepper, anchovies and caviar)



SGROPPINO ALL'AMARENA

Verfrissende spoom van citroen, wodka, Limoncello, Prosecco en Amarena kersen
(Spoon of lemon sorbet with vodka, Limoncello, Prosecco and Amarena cherries)



DOVE SONO LE RENNE?

Hertenfilet geglaceerd met een reductie van peer en kaneel
(Venison fillet glazed with a reduction of pear and cinnamon)

-of-

ARRIVA BABBO NATALE

Zeebaarsfilet met een pistache-pesto creme en zoetzure groenten
(Sea bass fillet with a pistachio-pesto cream and sweet and sour vegetables)



SEMPRE FELICE...DOLCE NATALE

Semifreddo van nougat met chocoladesaus en een Tiramisu van pistache
(Nougat semifreddo with chocolate sauce and a pistachio tiramisu)



5-gangen Kerstmenu € 95 p.p.

Let op: alleen te bestellen in Impero Romano Den Haag. Zie ook Kerstmenu Amsterdam
Please note: only available in Impero Romano The Hague. Also see our Christmas Menu Amsterdam

-A LA CARTE-
Christmas 2022

ANTIPASTI

- Antipasto Natalizio** € 23
Mix van wild vleeswaren met een creme van Burrata en verse truffel
(*Mix of game meats with a Burrata cream and fresh truffle*)
- Souffle di Polenta** € 18
Soufflé van polenta, rode ui en Gorgonzola
(*Souffle of polenta, red onion and Gorgonzola*)
- Antipasto di Mare** € 26
Carpaccio van zwaardvis en tonijn met basilicum en een gel van sinaasappel
(*Swordfish and tuna carpaccio with basil and a gel of orange*)
- Vellutata di Zucca** € 17
Crème van pompoen met Ricotta en Sardijns Carasaubrood
(*Cream of pumpkin with Ricotta and Sardinian Carasau bread*)
- Brodo di Tacchino al Cerfoglio** € 19
Bouillon suprême van kalkoen en kervel
(*Turkey and chervil broth supreme*)
-

PRIMI PIATTI

- Tagliatelle al Ragu** € 26
Verse tagliatelle pasta met wildzwijn ragu
(*Fresh tagliatelle pasta with wild boar ragu*)
- Tagliolini al Tartufo** € 34
Huisgemaakte pasta met boter en salie bereid in de grote Parmezaanse kaas en afgemaakt met verse truffel
(*Homemade pasta with butter and sage prepared in the big Parmesan cheese and finished with fresh truffle*)
- Spaghetti all' Astice** € 28
Spaghetti met een bisque van kreeft
(*Spaghetti with a bisque of lobster*)
- Gnocchi con Baccala** € 26
Huisgemaakte gnocchi met kabeljauw en een creme van Parmigiano Reggiano
(*Homemade gnocchi with cod fish and a cream of Parmigiano Reggiano*)

-A LA CARTE-*Christmas 2022***SECONDI**

- Stinco di Agnello** € 32
Zacht gegaarde lamsbout gearomatiseerd met een mix van Italiaanse kruiden
(*Slow roast leg of lamb flavored with a mix of Italian herbs*)
- Filetto di Manzo** € 38
Gebakken ossenhaas met een delicate saus van rozemarijn
(*Pan seared tenderloin steak with a delicate rosemary sauce*)
- Parmigiana** € 24
Lasagne van aubergine, tomatensaus, mozzarella di bufala en Parmigiano
(*Lasagna of eggplant, tomato sauce, buffalo mozzarella and Parmesan*)
- Gamberoni** € 30
Gemarineerde kingsize gamba's in een reductie van cognac en mandarijn
(*Marinated king prawns in a reduction of cognac and mandarin*)
- Filetto di Salmone** € 32
Zalmfilet met een crème van wortel en gember
(*Salmon fillet with a cream of carrot and ginger*)
-

DOLCI

- Merry per Sempre** € 12
Semifreddo van nougat
(*Parfait of nougat*)
- Tiramisu al Pistachio** € 11
Tiramisu van pistache
(*Pistachio Tiramisu*)
- Sgroppino all'Amarena** € 12
Verfrissende spoom van citroen, wodka, Limoncello, Prosecco en Amarena kersen
(*Spoom of lemon sorbet with vodka, Limoncello, Prosecco and Amarena cherries*)
- Dolce Impero** € 14
Panettone en Pandoro cake met een creme van mascarpone en koffie likeur
(*Panettone and Pandoro cake with a cream of mascarpone and coffee liqueur*)