



MENU DI NATALE



BOSCO & STELLE AL TARTUFO

Combinatie van wild charcuterie met burrata en verse truffel

Combination of game cold cuts with burrata and fresh truffle

-of-

ONDE D'INVERNO

Carpaccio van octopus, tonijn en zwaardvis op een bedje van aardappel
crème

Carpaccio of octopus, tuna and swordfish on a bed of potato cream

CINGHIALE SOTTO LA NEVE

Verse tagliatelle pasta met wild zwijn ragu

Fresh tagliatelle pasta with wild boar ragu

-of-

IL TARTUFO DEL SOLSTIZIO (V)

Huisgemaakte pasta met boter en salie bereid in de grote Parmezaanse kaas en
afgemaakt

met verse truffel

*Home made pasta with butter and sage prepared in the big Parmesan cheese
and finished with fresh truffle*



CERVO NEL BOSCO INNEVATO

Gebakken hertenfilet met rode wijn en kaneel reductie geserveerd met
gekookte kastanjes

*Pan-seared venison fillet with red wine and cinnamon reduction served with
boiled
chestnuts*

-of-

LA STELLA DEL MARE

In de oven gebakken zeebaars met balsamico geserveerd op een crème van
erwten

Oven baked sea bass flavored with balsamic and served on pea cream

RE E REGINA DEL NATALE

Mix panettone en pandoro met mascarpone- en koffiecème
Mix panettone and pandoro with mascarpone and coffee cream

3 GANGEN MENU €75 P.P.

Antipasto - Secondo - Dolce

4 GANGEN MENU €85 P.P.

Antipasto - Primo - Secondo - Dolce

Dit Kerstmenu en A La Carte menu wordt alleen geserveerd bij Impero Romano Den Haag
This Christmas menu and A La Carte menu is only available at Impero Romano The Hague

Het menu kan op verzoek worden aangepast voor vegetariërs
The menu can be adapted for vegetarians upon request



A LA CARTE



ANTIPASTI

ANTIPASTO DI NATALE

28EUR

Combinatie van wild charcuterie met burrata en verse truffel
Combination of game cold cuts with burrata and fresh truffle

ANTIPASTO DI MARE

33EUR

Carpaccio van octopus, tonijn en zwaardvis op een bedje
van aardappel crème
Carpaccio of octopus, tuna and swordfish on a bed of potato cream

BRODO DI TACCHINO

21EUR

Kalkoenbouillon met kervel geserveerd met knoflook- en
rozemarijn croutons
Turkey broth with chervil served with garlic and rosemary crostini

INSALATA CAPRESE (V)

23EUR

D.O.P. Bocconcini mozzarella geserveerd met
cherrytomaatjes en basilicumolie
*D.O.P. Bocconcini mozzarella served with cherry tomatoes
and basil oil*

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI AL TARTUFO (V)

39EUR

Huisgemaakte pasta met boter en salie bereid in de grote
Parmezaanse kaas en afgemaakt met verse truffel
*Home made pasta with butter and sage prepared in the big
Parmesan cheese and finished with fresh truffle*



TAGLIATELLE AL RAGU DI CINGHIALE

Verse tagliatelle pasta met wild zwijn ragù

Fresh tagliatelle pasta with wild boar ragu

33EUR

SPAGHETTI ALL'ASTICE

Spaghetti met kreeft

Spaghetti with lobster

45EUR

LASAGNA CLASSICA

Klassieke huisgemaakte lasagna bereid met vers pastadeeg

Classic home made lasagna prepared with fresh pasta

31EUR

PARMIGIANA (V)

Lasagne van aubergine, tomatensaus, mozzarella en Parmigiano

Lasagna of eggplant, tomato sauce, mozzarella and Parmigiano

28EUR

SECONDI

STINCO DI AGNELLO AL FORNO

Zacht gegaarde lamsbout met rode wijn en rozemarijn

Gently cooked leg of lamb with red wine and rosemary

39EUR

FILETTO DI CERVO ALLE CASTAGNE E RIDUZIONE AL VINO ROSSO

Gebakken hertenfilet met rode wijn en kaneel reductie geserveerd met gekookte kastanjes

Pan-seared venison fillet with red wine and cinnamon reduction served with boiled chestnuts

42EUR

FILETTO AI PORCINE E TARTUFO

Gebakken ossenhaas geserveerd met gebakken porcini en verse truffel

Pan-seared tenderloin steak served with sautéed porcini and fresh truffle

46EUR

BRANZINO SU CREMA DI PISELLI

36EUR

In de oven gebakken zeebaars met balsamico geserveerd
op een crème van erwten

*Oven baked sea bass flavored with balsamic and served
on pea cream*

GAMBERONI AL BRANDY

39EUR

Gemarineerde kingsize gamba's in een reductie van
cognac en mandarijn

*Marinated king prawns in a reduction of cognac and
mandarin*

DOLCI

TIRAMISU AL PISTACCHIO

13EUR

Traditionele tiramisu met pistache

Traditional tiramisu flavored with pistachio

SEMIFREDDO AL TORRONCINO

13EUR

Parfait van nougat

Parfait of nougat

SGROPPINO AI FRUTTI ROSSI

14EUR

Spoorn van rood fruit, Limoncello, wodka en Prosecco

Spoorn of red fruit, Limoncello, vodka and Prosecco

MIX PANETTONE E PANDORO CON CREMA AL MASCARPONE E CAFFÈ

15EUR

Mix panettone en pandoro cake met mascarpone- en koffiocrème

Mix panettone and pandoro cake with mascarpone and coffee cream

