



FESTIVE  
SEASON



INTERCONTINENTAL®  
ROME AMBASCIATORI PALACE



## FEELING FESTIVE, IN THE HEART OF ROME.

### CHRISTMAS EVE DINNER

Sunday 24th December  
from 8.00 p.m.

### CENA VIGILIA DI NATALE

Domenica 24 Dicembre  
dalle 20.00 in poi

### NEW YEAR'S EVE DINNER

Sunday 31st December  
from 8.00 p.m.

### CENA VIGILIA DI CAPODANNO

Domenica 31 Dicembre  
dalle 20.00 in poi

### NEW YEAR'S AT CHARLIE'S

Sunday 31st December  
from 10.00 p.m.

### CAPODANNO DA CHARLIE'S

Domenica 31 Dicembre  
dalle 22.00 in poi

---

#### INFO & RESERVATIONS

✉ [scarpettanyc@ic-rome.com](mailto:scarpettanyc@ic-rome.com)

☎ +39 06 4201 0788





## CHRISTMAS EVE

### CANAPES

COD AND ONION CROQUETTES

LAMB MEDALLION

Dusted with crispy wasabi furikake

MELBA TOAST

Buffalo ricotta and honey

### ANTIPASTO

LIMONCELLO CURED SALMON FILLET

Sundried tomato, salmoriglio

SMOKED DEER CARPACCIO

Parsley aioli, red beet salad,  
shaved truffle

### PASTA

DUCK FOIE GRAS RAVIOLI

Marsala reduction, caramelized leeks,  
Parmigiano crisps

### SECONDO

*family style*

ROASTED SEABASS

Sauteed baby vegetables, winter cress,  
taggiasche olives

*and*

HONEY GLAZED DUCK BREAST

Season vegetable casserole,  
orange gremolata

### DOLCE

KEY LIME PIE

Graham's cracker crust

€130 per person, beverage excluded

## VIGILIA DI NATALE

### CANAPÈ

CROCCHETTE DI MERLUZZO E CIPOLLA

MEDAGLIONE D'AGNELLO

Ricoperto di wasabi croccante

TOAST MELBA

Ricotta di bufala e miele

### ANTIPASTO

FILETTO DI SALMONE AL LIMONCELLO

Pomodori secchi, salmoriglio

CARPACCIO DI CERVO AFFUMICATO

Aioli al prezzemolo, insalata di rapa rossa,  
scaglie di tartufo

### PASTA

RAVIOLI DI FOIE GRAS D'ANATRA

Riduzione di Marsala, porro caramellato,  
cialde di Parmigiano

### SECONDO

*family style*

BRANZINO AL FORNO

Verdure saltate, germogli invernali,  
olive taggiasche

*e*

PETTO D'ANATRA GLASSATO AL MIELE

Verdure di stagione in casseruola,  
gremolata all'arancia

### DOLCE

TORTA KEY LIME

con Graham's craker

€130 a persona, bevande escluse

## PLANT BASED MENU

CHRISTMAS EVE

### ANTIPASTO

#### ROASTED SEASONAL VEGETABLES

Salmoriglio, lemon confit

### PASTA

#### FREGOLA RISOTTATA

Green pea puree,  
shaved truffle

### SECONDO

#### EGGPLANT INVOLTINI

Gongorzola, crushed potatoes,  
roasted pepper puree

### DOLCE

#### CITRUS TARTELLETE

Amalfi lemon, chiboust cream,  
raspberry salad

*€75 per person, beverage excluded*

## MENU VEGETARIANO

VIGILIA DI NATALE

### ANTIPASTO

#### VERDURE DI STAGIONE ARROSTITE

Salmoriglio, lemon confit

### PASTA

#### FREGOLA RISOTTATA

Purée di pisellini,  
scaglie di tartufo

### SECONDO

#### INVOLTINI DI MELANZANE

Ripieni con gongorzola, purée di patate,  
coulis di peperone

### DOLCE

#### TARTELLETTA CITRO

Limone di Amalfi, crema chiboust,  
insalata di lamponi

*€75 a persona, bevande escluse*

## WINE PAIRING

*Includes 1 glass of wine per person,  
served with each course.*

*The same package must be chosen  
for the same table*

### SILVER PACKAGE

€45 PER PERSON

#### SPARKLING

Prosecco DOC Biancavigna

#### WHITE

Chardonnay Albizzia

#### RED

Chianti Castiglione

#### SWEET

Moscato D'Asti

### GOLD PACKAGE

€85 PER PERSON

#### SPARKLING

Franciacorta Bellavista Alma Gran Cuvee

#### WHITE

Vermentino Bolgheri

#### RED

Frescobaldi Pomino Pinot Nero

#### SWEET

Recioto Di Soave

### PLATINUM PACKAGE

€145 PER PERSON

#### SPARKLING

Champagne "R" Ruinart Brut

#### WHITE

Cervaro della Sala 2021

#### RED

Brunello di Montalcino le Potazzine 2018

#### SWEET

Muffato della Sala

## VINI IN ABBINAMENTO

*Comprende 1 bicchiere di vino a persona,  
servito con ogni portata.*

*Il pacchetto deve essere lo stesso  
per tutti i componenti del tavolo*

### PACCHETTO SILVER

€45 PER PERSONA

#### BOLLICINE

Prosecco DOC Biancavigna

#### BIANCO

Chardonnay Albizzia

#### ROSSO

Chianti Castiglione

#### DOLCE

Moscato D'Asti

### PACCHETTO GOLD

€85 PER PERSONA

#### BOLLICINE

Franciacorta Bellavista Alma Gran Cuvee

#### BIANCO

Vermentino Bolgheri

#### ROSSO

Frescobaldi Pomino Pinot Nero

#### DOLCE

Recioto Di Soave

### PACCHETTO PLATINUM

€145 PER PERSONA

#### BOLLICINE

Champagne "R" Ruinart Brut

#### BIANCO

Cervaro della Sala 2021

#### ROSSO

Brunello di Montalcino le Potazzine 2018

#### DOLCE

Muffato della Sala





## NEW YEAR'S EVE

### WELCOME PUNCH

*at Anita Lounge & Bar*

### CANAPES

#### KING CRAB CLAW

with tartare sauce

#### OYSTER ROCKEFELLER

Guanciale, spinach, hollandaise sauce

#### PURPLE PRAWN

Lemon mustard dressing

#### LOLLIPOP OF QUAIL LEG TULIPS

#### JAPANESE WAGYU A5 BRESAOLA

Truffle puree

### ANTIPASTO

#### COD BRANDADE

Morel mushroom, lardo di colonnata chips,  
baccalà croquette

#### FOIE GRAS TERRINE

Toasted tomato pan brioche, figs compote

### PASTA

#### SHORT RIB AND BONE

#### MARROW AGNOLOTTI

Garlic chips, fresh horse radish

### SECONDO

*family style*

#### ROASTED TURBOT

Sauteed baby vegetables,  
lemon butter sauce

*and*

#### PASTRAMI SPICED RIB-EYE

Fingerling potatoes, sauteed chicory,  
mustard gravy

### DOLCE

#### GOLD BAR

Almond biscuit, champagne bavarese,  
strawberry jelly, golden powder

### MINI PASTRIES

#### DARK CHOCOLATE GANACHE FRAMBOISE

#### CHOCOLATE CAPRESE

#### MILK PIEMONTAISE

#### ORANGETTE CHOCOLATE

#### COFFEE NOUGATTE

€290 per person, beverage excluded

## VIGILIA DI CAPODANNO

### WELCOME PUNCH

*in Anita Lounge & Bar*

### CANAPÉ

#### CHELA DI GRANCHIO REALE

con salsa tartara

#### OSTRICA ROCKEFELLER

Guanciale, spinaci, salsa olandese

#### GAMBERO VIOLA

Senape al limone

#### LOLLIPOP DI COSCIA DI QUAGLIA

#### BRESAOLA DI WAGYU GIAPPONESE A5

Purée al tartufo

### ANTIPASTO

#### BRANDADE DI MERLUZZO

Funghi spugnola, chips di lardo di colonnata,  
crocchetta di baccalà

#### TERRINA DI FOIE GRAS

Pan brioche al pomodoro tostato, composta di fichi

### PASTA

#### AGNOLOTTI SHORT RIB

#### E MIDOLLO

Chips di aglio, rafano fresco

### SECONDO

*family style*

#### ROMBO ARROSTITO

Verdure novelle saltate,  
burro aromatizzato al limone

*e*

#### RIB-EYE SPEZIATA AL PASTRAMI

Patate fingerling, cicoria saltata,  
fondo di senape

### DOLCE

#### LINGOTTO D'ORO

Biscotto alla mandorla, bavarese allo  
champagne, gelatina di fragole, polvere d'oro

### PICCOLA PASTICCERIA

#### GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONE

#### CAPRESE AL CIOCCOLATO

#### GIANDUIOTTO

#### SCORZE DI ARANCIA AL CIOCCOLATO

#### NOUGAT AL CAFFÈ

€290 a persona, bevande escluse



## PLANT BASED MENU

NEW YEAR'S EVE

### ANTIPASTO

#### ROASTED SEASONAL VEGETABLES

Salmoriglio, lemon confit

#### DATTERINO CHERRY TOMATO TARTARE

Black garlic hummus

### PASTA

#### FREGOLA RISOTTATA

Green pea purée,  
shaved truffle

#### SPINACH GREEN PASTA

Truffle and topinambur sauce

### SECONDO

#### EGGPLANT ROLLS

Gongorzola, crushed potatoes,  
roasted pepper puree

### DOLCE

#### CITRUS TARTELLETE

Amalfi lemon, chiboust cream,  
raspberry

*€180 per person, beverage excluded*

## MENU VEGETARIANO

VIGILIA DI CAPODANNO

### ANTIPASTO

#### VERDURE DI STAGIONE ARROSTITE

Salmoriglio, limone confit

#### TARTARE DI POMODORO DATTERINO

Hummus all'aglio nero

### PASTA

#### FREGOLA RISOTTATA

Purée di pisellini,  
scaglie di tartufo

#### PASTA VERDE AGLI SPINACI

Salsa tartufata al topinambur

### SECONDO

#### INVOLTINI DI MELANZANE

Gongorzola, purée di patate,  
coulis di peperone

### DOLCE

#### TARTELLETTA CITRO

Limone di Amalfi, crema chiboust,  
lamponi

*€180 a persona, bevande escluse*

## WINE PAIRING

*Includes 1 glass of wine per person,  
served with each course.*

*The same package must be chosen  
for the same table*

### SILVER PACKAGE

€45 PER PERSON

#### SPARKLING

Prosecco DOC Biancavigna

#### WHITE

Chardonnay Albizzia

#### RED

Chianti Castiglione

#### SWEET

Moscato D'Asti

### GOLD PACKAGE

€85 PER PERSON

#### SPARKLING

Franciacorta Bellavista Alma Gran Cuvee

#### WHITE

Vermentino Bolgheri

#### RED

Frescobaldi Pomino Pinot Nero

#### SWEET

Recioto Di Soave

### PLATINUM PACKAGE

€145 PER PERSON

#### SPARKLING

Champagne "R" Ruinart Brut

#### WHITE

Cervaro della Sala 2021

#### RED

Brunello di Montalcino le Potazzine 2018

#### SWEET

Muffato della Sala

## VINI IN ABBINAMENTO

*Comprende 1 bicchiere di vino a persona,  
servito con ogni portata.*

*Il pacchetto deve essere lo stesso  
per tutti i componenti del tavolo*

### PACCHETTO SILVER

€45 PER PERSONA

#### BOLLICINE

Prosecco DOC Biancavigna

#### BIANCO

Chardonnay Albizzia

#### ROSSO

Chianti Castiglione

#### DOLCE

Moscato D'Asti

### PACCHETTO GOLD

€85 PER PERSONA

#### BOLLICINE

Franciacorta Bellavista Alma Gran Cuvee

#### BIANCO

Vermentino Bolgheri

#### ROSSO

Frescobaldi Pomino Pinot Nero

#### DOLCE

Recioto Di Soave

### PACCHETTO PLATINUM

€145 PER PERSONA

#### BOLLICINE

Champagne "R" Ruinart Brut

#### BIANCO

Cervaro della Sala 2021

#### ROSSO

Brunello di Montalcino le Potazzine 2018

#### DOLCE

Muffato della Sala





## KIDS MENU

CHRISTMAS & NEW YEAR'S EVE

dedicated to kids up to 12 years old

ANTIPASTO  
HONEY HAM WITH MELON

SECONDO  
*choice of*  
TOMATO RISOTTO

BREADED FISH  
French fries

ROASTED CHICKEN  
Mashed potatoes

DOLCE  
CHOCOLATE BROWNIE  
Vanilla ice cream, strawberry compote

€75 per person, beverage excluded

## MENU BAMBINI

VIGILIA DI NATALE & CAPODANNO

dedicato ai bambini fino a 12 anni

ANTIPASTO  
PROSCIUTTO E MELONE

SECONDO  
*a scelta tra*  
RISOTTO AL POMODORO

BASTONCINI CROCCANTI DI PESCE  
Patatine fritte

PETTO DI POLLO  
Purée di patate

DOLCE  
BROWNIE AL CIOCCOLATO  
Gelato alla vaniglia, composta di fragole

€75 a persona, bevande escluse



## NEW YEAR'S EVE AT CHARLIE'S

Celebrate the New Year's Eve on the city's most exclusive rooftop, where the nighttime sky opens up in front of you, like a sparkling canvas ready to embrace your dreams.

Raise your champagne glasses and toast to the future as the countdown begins to tick away the seconds that separate us from midnight.

The promise of a new beginning permeates the air, and all your wishes and dreams will seem possible under this starry sky.

*Table reservations from 10:00 PM  
with a minimum spending of €100 per person*

## CAPODANNO DA CHARLIE'S

Festeggiate l'arrivo del nuovo anno sul rooftop più esclusivo della città, dove il cielo notturno si apre di fronte a voi come una tela scintillante pronta ad accogliere i vostri sogni.

Sollevate i vostri bicchieri di Champagne e brindate al futuro, mentre il conto alla rovescia inizia a scandire i secondi che ci separano dalla mezzanotte.

La promessa di un nuovo inizio si diffonde nell'aria, e tutti i vostri desideri e sogni sembreranno possibili sotto questo cielo stellato

*Prenotazione tavoli dalle 22.00  
con una spesa minima di €100 a persona*

*cheers!*





**INTERCONTINENTAL®**  
ROME AMBASCIATORI PALACE

**InterContinental Rome Ambasciatori Palace**

Via Vittorio Veneto, 62 - 00187 Rome, Italy

[rome.intercontinental.com](http://rome.intercontinental.com)