



HOTEL MOZART
R O M A

JUPITER

RESTAURANT

MENU



AUTHENTIC CUISINE

TRADIZIONE E INNOVAZIONE
SONO DUE MODI DI GUARDARE LA CUCINA
E DI RAPPORTARSI AGLI INGREDIENTI

TRADITION AND INNOVATION ARE DIFFERENT WAYS
OF APPROACHING CUISINE AND INGREDIENTS

Tradizione significa realizzare
piatti portati avanti
nel tempo, affermati
all'interno di una determinata
continuità.

Scegliere la tradizione
significa assaggiare piatti
che raccontano
la storia di Roma.

Innovare significa aprirsi
verso prospettive future
alla ricerca di nuovi sapori
e abbinamenti.

Scegliere l'innovazione
significa fidarsi dell'istinto
del nostro chef e della sua
visione di cucina.

Tradition is making dishes
created along time, to continue
developing something
that already exist.

To choose tradition means
tasting dishes that tell
the story of Rome.

Innovation is opening
up to new ideas, to find brand
new flavors
and matches.

To choose innovation means
trusting our instinct
and our vision.

SCANSIONE DEL CODICE / SCAN THE CODE



SCOPRI IL NOSTRO MENU / DISCOVER OUR MENU



INDICAZIONE CIBO VEGETARIANO / VEGETARIAN FOOD INDICATION

DEGUSTAZIONE DELLA TRADIZIONE ROMANA
CON 6 PORTATE

6 COUSE TASTING OF THE ROMAN TRADITION

Polpette di Manzo / Beef Meatballs
Crostono con Burrata / Crouton with Burrata
Carbonara / Carbonara
Amatriciana / Amatriciana
Saltimbocca alla Romana / Saltimbocca alla Romana
Tiramisù / Tiramisù
30 €

DEGUSTAZIONE DELLO CHEF
CON 8 PORTATE

CHEF'S CHOICE 8 COURSE TASTING MENU

Tartare di Salmone / Salmon Tartare
Baccalà Mantecato / Creamed Cod
Ravioli alla Zucca / Pumpkin Ravioli
Cacio e Pepe al Tartufo / Truffle Cheese and Pepper Pasta
Filetto di Ombrina / Croaker Fish Fillet
Tataki di Tonno / Tuna Tataki
Sfera al Cioccolato e Tortino / Chocolate Sphere and Cake
45 €

PERCORSO CON VINI ABBINATI
SELECTION OF MATCHING WINES

20 €




MENÙ DELLA TRADIZIONE / TRADITIONAL MENU

ANTIPASTI / STARTERS

Polpette di manzo al pomodoro e basilico

Beef meatballs with tomato and basil

10 €

 Caprese con pomodoro e mozzarella di bufala D.O.P.

Caprese salad with tomato and mozzarella D.O.P.

12 €

Crostino di pane con burrata e alici del cantabrico

Bread crouton with burrata and Cantabrian anchovies

12 €

Prosciutto crudo di san Daniele con mozzarella di bufala D.O.P.

"San Daniele" raw ham with mozzarella D.O.P.

12 €

PRIMI / FIRST COURSES

Spaghetti Mancini alla carbonara

14 €

Mezze maniche Mancini alla matriciana

14 €

Fettuccine al ragù

14 €

LE ZUPPE / THE SOUPS

Zuppa di verdure con crostini / Vegetable soup with croutons

12 €

Maltagliati in zuppa di fagioli cannellino e patate / "Maltagliati" pasta in beans and potatoes soup

13 €

SECONDI / MAIN COURSES

Saltimbocca alla romana / Veal slices covered with ham and sage

18 €

Bistecca di manzo danese alla griglia / Grilled Danish beef steak

22 €

Baccalà alla romana / Roman-style cod

18 €

Grigliata di pesce / Grilled fish

25 €



MENÙ PROPOSTE DELLO CHEF / CHEF'S CHOISE MENU

ANTIPASTI / STARTERS

Tartare di salmone, avocado e cialda di pane

Avocado and salmon tartare on a bread waffle

14 €

Gran crudo di scampi e gamberi rossi

Raw plate of scampi and red prawns

24 €

Alici arraganate

Anchovies in breadcrumbs

12 €

Baccalà mantecato accompagnato da puntarelle in salsa

Creamed cod accompanied by chicory in sauce

12 €

Battuta di filetto di manzo al coltello con cipolla rossa e fiordicappero

Beef fillet tartare with red onion and capers

15 €

PRIMI / FIRST COURSES

Tonnarelli con tonno fresco, olive taggiasche e pomodoro datterino rosso

Tonnarelli pasta with fresh tuna, taggiascha olives and red tomato

15 €

Risotto in salsa di scampi con carpaccio di gamberi rossi e zeste di lime

Risotto in scampi sauce with raw red prawns carpaccio and lime zest

16 €



Tonnarelli cacio e pepe al tartufo

Cheese and pepper tonnarelli pasta with truffle

16 €

Raviolo alla zucca con crema di noci, guanciale croccante e finocchietto fresco

Pumpkin ravioli with walnut cream, crispy bacon and fresh fennel

14 €

SECONDI / MAIN COURSES

Filetto di manzo danese al barolo e tartufo

Danish beef fillet with Barolo wine and truffle

26 €

Filetto di ombrina, salsa di zucca e cavolo nero

Croaker fish fillet in pumpkin sauce and black cabbage

20 €

Tataki di tonno in crosta di pistacchio e salsa di rapa rossa

Tuna tataki in pistachio crust and red turnip sauce

20 €



HAMBURGER SFIZIOSI / BURGER DELICIOUS

Hamburger americano / American burger

(hamburger di manzo chianina, cheddar, pomodoro e insalata)

(chianina beef burger, cheddar cheese, tomato and salad)

16 €

Hamburger all'italiana / Italian burger

(hamburger di manzo chianina, scaglie di parmigiano 20 mesi e cicoria)

(chianina beef burger, parmesan flakes and chicory)

16 €

Hamburger di tonno / Tuna burger

(fishburger di tonno fresco con burrata e avocado)

(fresh tuna burger with burrata and avocado)

18 €

INSALATE / SALADS

Insalata Caesar / Caesar salad

14 €

Insalata Jupiter / Jupiter salad

18 €

(insalata, salmone affumicato, olive nere, mandorle, uova sode e funghi champignon)

(salad, smoked salmon, black olives, almonds, boiled eggs and champignon mushrooms)

 Insalata Vegana / Vegan salad

18 €

(insalata, funghi, verdure grigliate, carote, olive nere, pomodorini, cetrioli ed avocado)

(salad, mushrooms, grilled vegetables, carrots, black olives, tomato, cucumber and avocado)



CARTA DEI DOLCI E VINI DOLCI DESSERTS AND SWEET WINE

DOLCI / DESSERTS

Sfera di cioccolato fondente con mousse al pistacchio e zabaione liquido
Dark chocolate sphere with pistachio mousse and liquid eggnog

7 €

Tiramisù a modo nostro

Tiramisù "our way"

6 €

Quadro di frutta

Mixt fruit "in a frame"

7 €

Crostata ricotta e visciole

Ricotta cheese tart with jam cherries

6 €

Tortino di cioccolato con cuore fondente

Chocolate cake with melting heart

6 €



VINI DOLCI E LIQUORI / SWEET WINE AND LIQUORS

Moscato amabile templum S. Andrea

7 €

Passito Lupum Carpineti

8 €

Zibibbo morsi di luce

9 €

Marsala Lipari Colosi

9 €

Sagrantino passito Caprai

12 €

Se soffre di allergie alimentari,
la preghiamo di avvisare il nostro personale in sala.
Su richiesta è disponibile l'elenco degli allergeni secondo
le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire
un processo di abbattimento della temperatura ai -18°.
Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura
per garantire la salubrità del prodotto.

If you suffer any allergies, please inform a member of the team
who will be happy to assist you.

An allerger list is available upon request.

According to working requirements, food may be subjected
to blast chilling up to -18°.

Our raw fish undergoes a process of blast chilling in order
to guarantee the absolute integrity of the product.

IVA e servizio inclusi

TAX and service charge are included



★ ★ ★ ★

HOTEL MOZART
R O M A