

JUPITER

Menu

Rooftop Dining





LA NOTA PIÙ ALTA

dell'Hotel Mozart

C'è un punto, nella musica come nei luoghi, in cui tutto sembra elevarsi.

La Sinfonia n. 41 "Jupiter", ultima sinfonia composta da Mozart, è una delle opere più rappresentative del suo percorso sinfonico.

Da questa suggestione prende forma Jupiter:
una terrazza intima e sospesa,
all'ultimo piano dell'Hotel Mozart,
dove il tempo rallenta
e Roma ti rimane dentro.

*There is a point, in music as in places,
where everything seems to rise.*

*Mozart's Symphony No. 41 "Jupiter",
his final symphony, is one of the most
representative works of his symphonic journey.*

*From this inspiration, Jupiter takes shape:
an intimate and suspended terrace,
on the top floor of Hotel Mozart,
where time slows down
and Rome stays with you.*



ANTIPASTI

Starters

**CULATELLO “GRUFÀ” CON
TARTARE DI MELONE E MENTA**
Culatello Grufà with melon and mint tartare

17

CAPRESE CON BURRATA DI ANDRIA ^(1, 7, 8)
**Burrata di Andria, datterini caramellati, crumble di
tarallo, pesto al basilico e foglia croccante**
*Andria burrata, caramelised datterini tomatoes, tarallo crumble,
basil pesto and crispy basil leaf*

17

TAGLIERE JUPITER ⁽⁷⁾
**Selezione di salumi e formaggi Presidio
Slow Food, serviti con miele biologico e confetture**
*Selection of Slow Food Presidia cured meats and
cheeses, served with organic honey and jams*

20

**TORTINO DI MELANZANE
ALLA PARMIGIANA** ^(1, 3, 7)
**Tortino di melanzane alla parmigiana,
pomodorini confit e olio al basilico**
*Parmigiana-style eggplant tartlet,
confit cherry tomatoes and basil oil*

15



CRUDI

Raw Selection

TARTARE DI GAMBERO VIOLA ⁽²⁾

Tartare di gambero* viola con brunoise di pesche,
crema al mango e alga spirulina verde
Purple prawn tartare with peach brunoise,
mango cream and green spirulina algae*

20

BATTUTA DI FILETTO DI MANZO ^(7, 8, 10)

Battuta di filetto di manzo con gel al fico d'India,
yogurt al lime, capperi di Pantelleria e nocciole
*Beef fillet tartare with prickly pear gel, lime yogurt,
Pantelleria caper and hazelnuts*

20

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO ^(4, 7)

Carpaccio di salmone marinato alla barbabietola con
guacamole, zucchine, foglie di ravanella e crème fraîche
*Marinated salmon carpaccio with beetroot, guacamole,
zucchini, radish leaves and crème fraîche*

18



PASTA & RISOTTO

TONNARELLI ALLA CARBONARA^(1, 3, 7)

Tonnarelli, uovo, guanciale,
pecorino romano e pepe nero
*Tonnarelli with egg, guanciale,
pecorino romano and black pepper*

15

STROZZAPRETI ALL'AMATRICIANA^(1, 7)

Strozzapreti all'amatriciana con guanciale,
salsa di pomodoro e pecorino
*Amatriciana-style strozzapreti with guanciale,
tomato sauce and pecorino cheese*

15

TONNARELLI CACIO E PEPE^(1, 3, 7)

Tonnarelli, pecorino e pepe nero
Tonnarello, pecorino cheese and black pepper

15

MILLEFOGLIE DI LASAGNA

ALLA BOLOGNESE^(1, 3, 7, 9)

Millefoglie di lasagna alla bolognese
Layered Bolognese lasagna millefeuille

17

RAVIOLONE DI RICOTTA DI BUFALA E SPINACI CON SALSA AI TRE POMODORINI^(1, 3, 6, 7, 8, 9, 10)

Raviolone con ricotta di bufala e spinaci,
salsa ai tre pomodorini e olio al basilico
*Buffalo ricotta and spinach raviolone with
three-tomato sauce and basil oil*

17

RISOTTO AI GAMBERI^(2, 7, 12)

Risotto ai gamberi con vellutata di zucchine
Prawn risotto with zucchini velouté

20



SECONDI

Main Courses

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI ^(1, 2, 8, 14)

Calamari* e gamberi* fritti

Fried calamari and prawns**

20

TRANCIO DI SALMONE IN CROSTA DI PISTACCHIO ^(4, 8)

Trancio di salmone in crosta di pistacchio con
zest d'arancia, polvere di carote viola e bietolina

*Salmon fillet in pistachio crust with orange zest,
purple carrot powder and baby Swiss chard*

22

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA ^(1, 7)

Filetto di manzo alla griglia con fonduta di blu
di bufala, tortino di patate e broccolo

*Grilled beef fillet with buffalo blue cheese fondue,
potato tartlet and broccoli*

28

POLLO ALLA CACCIATORA CBT

Pollo cotto a bassa temperatura alla
cacciatora, con olive e pomodorini

*Low-temperature chicken cacciatora style,
with olives and cherry tomatoes*

20

POLPETTE ALLA ROMANA ^(1, 3, 7)

Polpette di manzo alla romana
con salsa al pomodoro e basilico

*Roman-style beef meatballs with
tomato sauce and basil*

18



CONTORNI

Side Dishes

— 8 —

PATATE NOVELLE ARROSTO

Roasted baby potatoes

CAPONATA DI VERDURE

Caponata di verdure

Vegetable caponata

BIETOLA RIPASSATA

Bietola ripassata con pomodorino confit

Sautéed Swiss chard with confit cherry tomato

MISTICANZA ALLA ROMANA

Misticanza alla romana

Roman mixed salad

PATATE DIPPERS

Patate dippers*

*Dipper potatoes**

PANE

Bread Selection

SELEZIONE DI PANE ^(1, 7, 8)

Traditional oven-baked bread



SFIZI JUPITER

Jupiter Bites

CLUB SANDWICH ^(1, 3, 7)

Lattuga, pomodoro, uovo, pollo e bacon
Lettuce, tomato, egg, chicken and bacon

18

CAESAR SALAD ^(1, 3, 7, 10)

Lattuga, crostini di pane tostato, pollo,
bacon, Parmigiano e salsa Caesar
*Lettuce, toasted bread croutons, chicken, bacon,
Parmesan cheese and Caesar dressing*

16

SALMON CAESAR SALAD ^(1, 3, 4, 6, 7, 10)

Lattuga, crostini di pane tostato, salmone, bacon,
Parmigiano, salsa Caesar e glassa balsamica
*Lettuce, toasted bread croutons, salmon, bacon,
Parmesan cheese, Caesar dressing and balsamic glaze*

18

INSALATA JUPITER ⁽⁴⁾

Jupiter salad

16

HAMBURGER ^(1, 3, 6, 7, 8, 10)

Burger con bacon, provola affumicata,
cipolla caramellata, lattuga, pomodoro,
salsa burger dello Chef e patate dippers
*Burger with bacon, smoked provola cheese,
caramelised onion, lettuce, tomato,
Chef's burger sauce and dipper potatoes*

17



DESSERT

— 10 —

TIRAMISÙ^(1, 3, 7,)

DELIZIA AL LIMONE^(1, 3, 7, 8)

Lemon delight

DUBAI CHOCOLATE^(1, 3, 7, 8)

Dubai chocolate dessert

CHEESECAKE AL PASSION FRUIT^(1, 3, 4, 7, 8)

Passion fruit cheesecake

TARTE TATIN ALLE MELE^(1, 3, 7, 8)

Tarte tatin alle mele con gelato alla vaniglia

Apple tarte tatin with vanilla gelato

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE

Seasonal sliced fruit

GELATO^(1, 3, 7, 8)

Gelato ai gusti pistacchio, cioccolato e vaniglia

Ice cream selection: pistachio, chocolate and vanilla

SUPPLEMENTI

Supplements

— 3 —

PIATTO CONDIVISIONE

Sharing plate

SERVIZIO TAKE AWAY

Take away service

DIRITTO DI TAGLIO

Cake cutting service



SUGGERIAMO DI COMUNICARE AL NOSTRO PERSONALE
LE EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI
IN MODO DA POTERLA CONSIGLIARE AL MEGLIO
NELLA SUA SCELTA.

*WE KINDLY REQUEST THAT YOU INFORM OUR STAFF
OF ANY FOOD INTOLERANCES OR ALLERGIES,
ALLOWING US TO PROVIDE YOU WITH THE MOST
APPROPRIATE RECOMMENDATIONS.*



INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni
indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011.

GLI ALLERGENI E I LORO DERIVATI SONO: (1) CEREALI CONTENENTI
GLUTINE, (2) CROSTACEI, (3) UOVA, (4) PESCE, (5) ARACHIDI, (6)
SOIA, (7) LATTE, (8) FRUTTA A GUSCIO, (9) SEDANO, (10) SENAPE, (11)
SEMI DI SESAMO, (12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, (13) LUPINI,
(14) MOLLUSCHI.

ALLERGY INFORMATION

*Some dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens
outlined in Regulation (EU) No 1169/2011.*

*THE ALLERGENS AND THEIR DERIVATIVES ARE: (1) CEREALS
CONTAINING GLUTEN, (2) CRUSTACEANS, (3) EGGS, (4) FISH, (5)
PEANUTS, (6) SOY, (7) MILK, (8) NUTS, (9) CELERY, (10) MUSTARD,
(11) SESAME SEEDS, (12) SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES, (13)
LUPIN, (14) MOLLUSCS.*

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione
che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la
totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

*Upon request, specific documentation can be provided by the staff.
We cannot guarantee the complete absence of traces of these
allergens in all our dishes and beverages.*



I prodotti contrassegnati con * possono essere surgelati
o abbattuti all'origine secondo disponibilità
e normativa vigente.

*Products marked with * may be frozen or blast-chilled
at origin according to availability and current regulations.*



Prezzi in euro, IVA inclusa.
Prices in euro, including VAT.

JUPITER

Restaurant