



ROOM SERVICE

Menu



ANTIPASTI/STARTERS

Tagliere di prosciutto e formaggi (x2 persone min./ x2 people min.) <i>Prosciutto, salumi e formaggi tipici del lazio</i> <i>Ham, typical Lazio's cheeses and cold cuts</i>	14 €
Selezione di fritti <i>Suppli, arancini crocchette (possibili anche vegetariani e vegani) (15,3,7)</i> <i>Deep fried rice balls. Potato croquettes (vegan and vegetarian choice available)</i>	8 €
Parmigiana di melanzane su crema di pomodorini datterini <i>Melanzane, salsa di pomodoro, pomodorini datterini, parmigiano, fiordilatte e basilico (1,7)</i> <i>Aubergine, tomato sauce, cherry, cherry tomatoes, parmesan cheese, basil</i>	 12 €
Tortino di patate al rosmarino con fonduta di pecorino romano <i>Patate, rosmarino, pecorino romano (15,3,7)</i> <i>Potato pie with rosemary and pecorino romano (cheese) fondue</i>	 8 €
Tartare di tonno <i>Tonno, sale, pepe, olio, limone (15,17)</i> <i>Tuna, salt, pepper, oil, lemon</i>	15 €
Salmone marinato sale e zucchero con olio e arance di Sicilia <i>Salmone, sale, zucchero, olio e arance (17, 15)</i> <i>Salmon marinated in salt and sugar with oil and Sicilian oranges</i>	14 €

La invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.
Please inform our staff about any food allergies or intolerances you may have

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Amatriciana con guanciale croccante <i>Pasta di grano duro italiano, guanciale di Amatrice, salsa di pomodoro, pepe nero, pecorino romano DOP (1,15,3,7)</i> <i>Pasta, Bacon from Amatrice, tomato sauce, black pepper, roman pecorino cheese</i>	12 €
Pasta al pomodoro fresco <i>Pasta di grano duro, pomodoro datterino e basilico (1,15)</i> <i>Pasta, cherry tomato and basil (veg)</i>	10 €
Lasagna alla bolognese <i>Pasta all'uovo, ragù di carne, mozzarella, latte (1,15,7)</i> <i>Egg pasta, meat sauce and mozzarella (fresh cheese), milk</i>	12 €



SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Salmone in crosta di zucchine con mozzarella di bufala DOP <i>Salmone, zucchine, mozzarella di bufala DOP, olio evo (+7,4)</i> <i>Salmon, zucchini, buffalo mozzarella DOP, extra virgin olive oil</i>	18 €
Tagliata di pollo <i>Petto di pollo (15)</i> <i>Chicken breast</i>	14 €

La invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.
Please inform our staff about any food allergies or intolerances you may have.



CONTORNI / SIDE DISHES

Caponata

Melanzane, zucchine, peperoni, sedano, olive taggiasche, capperi, aglio, pomodorini (15)
Aubergine, zucchini, peppers, celery, taggiasche olives, capers, garlic, cherry tomatoes



8 €

Patate al forno

Baked potatoes



8 €

Cicoria

Chicory (15)



8 €

Scarola alla romana

Scarola, pinoli, uva passa, aglio e acciughe (15)

Escarole, pine nuts, raisins, garlic and anchovies

8 €

Verdure grigliate con salsa al basilico

Melanzane, zucchine, pomodori

Eggplant, zucchini, tomatoes



8 €

PANINI / SANDWICHES

Club Sandwich

Uovo sodo, pollo, insalata, pomodoro, bacon, maionese (1,3)

Boiled egg, chicken, salad, tomato, bacon, mayonnaise

12 €

Hamburger di Fassona Piemontese, asiago DOP

Lattuga, pomodori, cipolla rossa di Tropea, salsa BBQ (a richiesta ketchup, senape e maionese) e patatine fritte (1)

Lettuce, tomatoes, Tropea red onion, BBQ sauce (on request ketchup, mustard and mayonnaise) and French fries

15 €

La invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Please inform our staff about any food allergies or intolerances you may have



INSALATE E PIATTI FREDDI / SALADS AND COLD DISHES

Caprese

Pomodoro, mozzarella, pesto di basilico (7)
Tomato, mozzarella, basil pesto



12 €

Nizzarda

Lattuga, patate bollite, tonno e pachino (15)
Lettuce, boiled potatoes, tuna, cherry tomatoes

15 €

Caesar Salad

Lattuga, pachino, pane fritto, pollo alla griglia, salsa Caesar (15)
Lettuce, cherry tomatoes, fried bread, grilled chicken, Caesar sauce

15 €

Roastbeef con salsa alla senape e misticanza

Lombo danese, senape in grani, insalata misticanza, sale e pepe (10,15)
Danish loin, mustard, salad misticanza, salt, pepper

18 €

La invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.
Please inform our staff about any food allergies or intolerances you may have.



DOLCI / DESSERT

Tiramisù

*Uova, caffè, mascarpone, cacao, savoiardi (1, 3,7)
Eggs, coffee, mascarpone, cocoa, ladyfingers*

8 €

Bavarese al pistacchio con salsa ai frutti di bosco

*Latte, uova, gelatina, pistacchio, frutti di bosco, biscotti (1,3,7,8)
Milk, eggs, animal jelly, pistachio, red fruits, cookies*

8 €

Zuppa inglese

*Biscotti, latte, vaniglia, uova, farina, amido di mais, cacao, alchermes (1,3,7)
Cookies, milk, vanilla, eggs, flour, cornstarch, cocoa, alchermes*

8 €

Torta Caprese

*Cacao, farina di mandorle, uova, burro, cioccolato, lievito (1,3,7)
Cocoa, almond flour, eggs, butter, chocolate, yeast*

8 €

Tagliata di frutta

Fruit salad

8 €

Tartufo di pizzo (Corallini)

*Gelato cacao e nocciola. (3,7,8)
Cocoa and hazelnut ice cream.*

8 €

Tartufo frutti di bosco (Corallini)

*Gelato ai frutti di bosco con farcitura di confettura frutti di bosco (7)
Berry ice cream with berry jam filling*

8 €

Tartufo bianco (Corallini)

*Gelato al fiordilatte con fonduta di cacao al caffè. (7)
Milk ice cream with coffee and chocolate fondue*

8 €

La invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.
Please inform our staff about any food allergies or intolerances you may have.



- Gentile Ospite, al fine di poter soddisfare al meglio ogni Suo desiderio, La invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.
- Per tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi in questo esercizio (es. crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura a fini sanitari, ai sensi del Reg.CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011.
- Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante sistema HACCP ai sensi del reg. CE 852/04 (17)
- Questo prodotto può essere surgelato o congelato all'origine secondo la disponibilità del mercato oppure per garantirne la qualità e la sicurezza merceologica (*).

TABELLA ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidrite solforosa e suoi derivati
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
15. Pepe/peperoncino
16. Funghi
17. PRODOTTO SOTTOPOSTO AD ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA (TRATTAMENTO A -20° PER ALMENO 24 ORE)
18. PRODOTTO SURGELATO



- Dear guest, to the aim to best meet your needs, please inform our staff about any food allergies or intolerances that you may have
- To protect consumer health, shery products administered as raw or almost raw, in this restaurant (i.e. raw, marinated and smoked ones) are subjected ti rapid reduction in temperature, for health purposes, in accordance with the CE Reg. 853/04 and with Cicular of the Ministry of Health 17/02/2011.
- Some fresh products are subjected to rapid reduction in temperature, as outlined in the procedures recommended in the Manual Food Safety Management through HAACP System in accordance with the CE Reg. 852/04 and the CE Reg. 853/04.
- This product can be frozen or deep-frozen in its origin, according to market avalaibility, or to ensure their quality and safety commodity (*).

ALLERGEN TABLE

1. Cereals containing gluten and their derivatives
2. Seafood and seafood products and their derivatives
3. Egg and egg-based products
4. Fish and fish-based products
5. Peanuts and peanut-based products
6. Soy and soy-based products
7. (Cow) Milk and milk-based products (including lactose)
8. Nuts
9. Celery and celery-based products
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame seeds and sesame seed-based products
12. Sulphur dioxide and sulphite derivatives
13. Lupin and lupin-based products
14. Molluscs and mollusc-based products
15. Pepper/chili pepper
16. Mushrooms
17. FRESH PRODUCT SUBJECTED TO REDUCTION OF TEMPERATURE (-20° FOR 24 HOURS)
18. FROZEN PRODUCT



COCKTAILS 15 €

Il drink sarà servito insieme ad una selezione di appetizer preparati in maniera espressa dal nostro chef

Long Island iced tea

Vodka, Tequila, rum bianco, gin, cointreau, succo di limone, sciroppo di zucchero, top con coca cola
Vodka, Tequila, white rum, cointreau, lemon juice, sugar syrup, coke top

Negroni

Gin, Campari, vermut rosso / Gin, Campari, red vermouht

Negroni Sbagliato

Prosecco, Campari, vermut rosso / Prosecco, Campari, red vermouht

Spritz

Prosecco, Aperol/Campari soda

Hugo

Prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, soda
Prosecco, elderflower syrup, soda

Daiquiri & co

Rum, sciroppo di vaniglia, coriandolo, angostura
Rum, vanilla syrup, coriander, angostura

Apple Flavor

Vodka, sciroppo di mela verde, ginger beer
Vodka, green apple syrup, ginger beer

Mojito

Rum bianco, succo di lime, zucchero di canna bianco, menta fresca, soda
White rum, lime juice, white cane sugar, fresh mint, soda

New York sour

Bourbon whisky, succo di lime, sciroppo di zucchero, vino rosso
Bourbon whisky, lime juice, sugar syrup, red wine

Whisky sour popcorn

Whisky, succo di lime, sciroppo di popcorn
Whisky, lime juice, popcorn syrup

Paloma Rosemary

Tequila reposado, Pompelmo rosa, crosta di sale rosa, rosmarino
Tequila reposado, pink grapefruit, pink salt crust, rosemary

Tucano

Gin, Vodka, Rum, sciroppo di passion fruit, sciroppo di mango, succo di pesca
Gin, Vodka, Rum, passion fruit syrup, mango syrup, peach juice

Carbonara Sour

Vodka aromatizzata al bacon, succo di lime, sciroppo di agave, albume
Bacon-flavoured vodka, lime juice, agave syrup, egg white



Hot Raspberry

*Campari, Gin, Mezcal, shrub al lampone, sciroppo al peperoncino
Campari, Gin, Mezcal, raspberry shrub, chilli syrup*

COCKTAILS ANALCOLICI 15 €

Non – Alcoholic Coktails

Juicy Juler

*Succo di lime, succo di arancia, succo di ananas, ginger ale
Lime juice, orange juice, pineapple juice, ginger ale*

Bambola

*Succo di cranberry, sciroppo di passion fruit, succo di lime
Cranberry juice, passion fruit syrup, lime juice*

Florida

*Succo di pompelmo, succo di arancia, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda
Grapefruit juice, orange juice, lemon juice, sugar syrup, soda*

CAFFETTERIA E BEVANDE

Soft drinks, drinks and coffee

Espresso	3 €
Cappuccino	4 €
Tè / Tisane (<i>Tea/ Infusion</i>)	4 €
Bibite (<i>Soft Drinks</i>)	6 €
Succhi (<i>Juices</i>)	5 €
Acqua microfiltrata (<i>Microfiltered water</i>)	2 €
Birra (<i>Beer</i>)	7 €
Amari e Grappe (<i>Bitters and Grappas</i>)	7 €



VINI BIANCHI

White wines

	Bicchieri/ bottiglia Glass/ bottle
Chardonnay Hofstatter <i>Alto Adige (Chardonnay)</i>	€ 8 - € 35
Gewurztraminer Hofstatter <i>Alto Adige (Gewurztraminer)</i>	- € 35
Pino Grigio Ritterof <i>Alto Adige (Pino Grigio)</i>	- € 30
Gavi 19 Principessa <i>Bordolese Banfi</i> <i>Piemonte (Gavi)</i>	- € 25
Ribolla Gialla Angoris Collio <i>Friuli (Ribolla Gialla)</i>	€ 8 - € 30
Sauvignon Tiare <i>Friuli (Sauvignon)</i>	- € 38
Riesling Monsupello <i>Lombardia (Riesling)</i>	- € 25
Verdicchio di Jesi Bucci BIO <i>Marche (Verdicchio)</i>	- € 40
Vernaccia di San Gimignano Panizzi <i>Toscana (Vernaccia)</i>	- € 22
Cervaro Della Sala 18 Antinori <i>Umbria (Chardonnay/ Grechetto)</i>	- € 80
Pecorino Illuminati <i>Abruzzo (Pecorino)</i>	- € 20
Le Sabbie Dell'Etna Firriato <i>Sicilia (Garrix Conte/ Catarratto)</i>	- € 25
Vermentino Is Argiolas <i>Sardegna (Vermentino)</i>	- € 28

VINI DEL LAZIO

Lazio Regional wines

VINI BIANCHI

	Bicchieri/ bottiglia Glass/ bottle
Frascati Epos Poggio Le Volpi <i>Malvasia di Candia, Malvasia, Trebbiano</i>	€ 8 - € 30
Riflessi Bianco Sant'Andrea <i>Trebbiano, Malvasia puntinata</i>	- € 35
Capolemole Carpineti BIO <i>Bellone</i>	- € 28
Malvasia Puntinata Roma Poggio le Volpi <i>Malvasia</i>	- € 22
Cacchione Casa Divina <i>Provvidenza</i> <i>Nettuno Bianco</i>	- € 25

VINI ROSSI

Red wines

	Bicchieri/ bottiglia Glass/ bottle
Pinot Nero San Michele Appiano <i>Alto Adige (Pinot Nero)</i>	- € 30
Nebbiolo Alba Ceretto Bernardina BIO <i>Piemonte (Nebbiolo)</i>	- € 48
Rivarossa Schiopetto <i>Friuli (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Merlot)</i>	- € 35
Valpolicella Allegrini <i>Veneto (Valpolicella)</i>	- € 25
Amarone Zenato <i>Veneto (Corvina, Rondinella)</i>	- € 80
Barbera i gelsi Monsupello <i>Lombardia (Barbera)</i>	- € 26
Chianti Classico Berardenga Felsina <i>Toscana (Sangiovese)</i>	€ 8 - € 35
Brunello di Montalcino Col D'Orcia <i>Toscana (Sangiovese rosso)</i>	- € 60
Montepulciano D'Abruzzo Coste di Moro Orsogna BIO <i>Abruzzo (Montepulciano)</i>	- € 28
Montefalco Rosso Caprai <i>Umbria (Sangiovese, Sagrantino, Caolrina, Merlot)</i>	- € 30
Synthesi Paternoster <i>Basilicata (Aglianico)</i>	- € 24
Le Sabbie Dell'Etna 18 Firriato <i>Sicilia (Nerello Mascalese, Nerello)</i>	- € 25

VINI DOLCI

Sweet wines

	Bicchieri/ Glass
Passito Pantelleria Kabir Donnafugata <i>(Moscato)</i>	€ 9
Muffato Antinori <i>(Sauvignon Blanc)</i>	€ 10
Aphrodisium Casale del Giglio <i>(Petit Manseng, Viognier, Greco e Fiano)</i>	€ 10



VINI ROSSI

*Bicchieri/
bottiglia
Glass/ bottle*

Syrah Tellus Falesco

Syrah

Cesanese del Piglio Villa Simone

Cesanese

Merlot Cinque Scudi

Merlot

€ 8 - € 22

€ 28

- € 22

VINI ROSATI

Rosé Wines

Rosa del Golfo

Puglia

*Bottiglia/
bottle*

- € 20

BOLLICINE ITALIANE

Italian sparkling wines

Franciacorta Conta di Castaldisaten

Lombardia (Chardonnay)

Prosecco Valdobbiadene Ruggeri brut

Veneto (Prosecco)

Franciacorta Cà del Bosco Prestige

Lombardia (Chardonnay)

*Bicchieri/
bottiglia
Glass/ bottle*

€ 12 - € 45

€ 8 - € 35

- € 50

CHAMPAGNE

Champagne Bolliger brut Special Cuvé

Epernay (Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier)

Moët&Chandon ice rosé

Epernay (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot)

*Bottiglia/
bottle*

- € 80

- € 90