Menù

Antipasti – *Appetizers*

Tagliere di salumi e formaggi con nostra giardiniera e crescentine **GLD** *Cured meats and cheese board with our Giardiniera and crescentine*	€ 15,00
Rosa di manzo salato e veli di finocchio profumato al limone **D** *Salted beef rose and slices of fennel scented with lemon*	€ 16,00
Vitello CBT con salsa tonnata e cappero - *Veal CBT with tuna sauce and caper* **UDP**	€ 16,00
Carpaccio di spada con citronette e cappero - *Swordfish carpaccio with citronette and caper* **PZ** (♦)	€ 16,00
Burrata su rucolino, alici del Cantabrico e zest di limone accompagnato da crosta di pane **GLPZ** *Burrata on wild rocket, Cantabrian anchovies and lemon zest accompanied by bread crust*	€ 13,00
Millefoglie di patata su letto di radicchio e salsa agretta ai peperoni **LZ** *Potato millefeuille on a bed of radicchio and tangy pepper sauce*	€ 12,00
Parmigiana di melanzane su vellutata di pomodoro e Parmigiano **LD** *Eggplant parmigiana on tomato velouté and Parmesan*	€ 12,00

Primi piatti – *First courses* - Pasta fresca di nostra produzione – *Home made fresh pasta*

Tortellini in brodo - Tortellini in *broth* **GLUD** (♦)	€ 16,00
Tortellini in crema di Parmigiano - *Tortellini in Parmesan cream* **GLU** (♦)	€ 16,00
Tagliatelle al ragù– *Tagliatelle with ragout* **GLUDZ** (♦)	€ 15,00
Lasagna bolognese – Bolognese lasagna **GLUDZ** (♦)	€ 15,00
Tris degustazione Bologna (Lasagna – Tagliatelle – Tortellini) per 2 persone **GLUDZ** (♦) *Bologna tasting trio (Lasagna - Tagliatelle - Tortellini) for 2 pax*	€ 35,00
Gramigna al ragù di salsiccia - *Gramigna with sausage ragout* **GLD**	€ 13,00
Passatello con polpa d'astice e pomodorini - *Passatello with lobster meat and tomato* **GLUCD** (♦)	€ 18,00
Linguine alle vongole saltate con aglio e prezzemolo **GM** *Linguine with clams sautéed with garlic and parsley*	€ 16,00
Risotto al gambero rosso e asparagi mantecato con bisque di crostacei **LCD** (♦) *Red prawn and asparagus risotto creamed with shellfish bisque*	€ 18,00
Tortello di ricotta e spinaci burro e salvia **GLU** (♦) *Ricotta and spinach tortello with butter and sage*	€ 16,00

Secondi piatti – Main courses

Cotoletta Bologna - *Bologna cutlet* **GLUD** (♦)	€ 15,00
Tagliata di scottona cotta alla brace con sale rosa *Grilled heifer beef sirloin with pink salt*	€ 22,00
Filetto di fassona scottato con ristretto di Sangiovese e chips di zucchina **Z** *Seared Fassona beef fillet with Sangiovese reduction and zucchini chips*	€ 25,00
Rotolo di coniglio farcito e salsa glaces con caponata agrodolce **GLUDZ** *Stuffed rabbit roll with glaced sauce and sweet-and-sour caponata*	€ 16,00
Branzino spinato cotto al forno con pomodorini, capperi, olive e patate **PZ** *Mora romagnola medallions with green pepper sauce*	€ 18,00
Polpo alla griglia du hummus di ceci, cicoria scottata con aglio e olio EVO **MD** (❄) *Grilled octopus with chickpea hummus, sautéed chicory with garlic and EVO*	€ 18,00
Alzata di zucchina con spinacino e crema di rapa rossa (❄) *Zucchini tower with spinach and beetroot cream*	€ 10,00

Per il servizio in camere chiamare il numero 510 – For the room service dial number 510

Menù

Contorni – Side dishes

Pinzimonio - *Veggie sticks with dip*	€ 9,00
Patate al forno - *Roasted potatoes*	€ 6,00
Patate fritte - *French fries* (❄)	€ 6,00
Verdura grigliata - *Grilled vegetables*	€ 7,00
Spinaci al Parmigiano - *Spinach with Parmesan* **L** (❄)	€ 7,00

Insalate – Salads

Insalata, rucola, pere, noci, gorgonzola e Pachino condita con vinaigrette al miele profumato alla senape **LNFZ**	€ 12,00
Salad, arugula, pears, walnuts, gorgonzola and Pachino tomatoes dressed with honey mustard vinaigrette	
Fagiolini, patate al vapore, olive, cipolla rossa, capperi e origano **Z**	€ 8,00
Green beans, steamed potatoes, olives, red onion, capers and oregano	
Mozzarella di bufala, pomodoro sbagliato, insalatina e centrifugato di basilico **L**	€ 12,00
Buffalo mozzarella, "wrong" tomato, salad and basil juice	
Insalatina mista, trevigiano, veli di spada, zucchina grigliata, finocchio e pomodoro **P**	€ 14,00
Mixed salad, Treviso radicchio, swordfish slices, grilled zucchini, fennel and tomato	
Insalata mista, finocchio, cetrioli, ravanelli, pomodoro e peperone arrosto	€ 8,00
Mixed salad, fennel, cucumbers, radishes, tomato and roasted pepper	
Piada, insalatina, cetrioli, pomodori, peperoni arrostiti e sfilacci di pollo grigliato **GL**	€ 14,00
Piadina, salad, cucumbers, tomatoes, roasted peppers and shredded grilled chicken	

Dolci - Desserts

Gelato alla vaniglia con crumble - *Vanilla ice cream with crumble* **GLUF** (♦)	€ 7,00
Creme brulée - *Creme brulée* **LU**	€ 6,00
Gelato allo yogurt, croccante alle nocciole e caramello salato **GLUF** (♦)	€ 6,00
Yogurt ice cream with hazelnut crunch and salted caramel	
Tiramisù - *Tiramisù* **GLU**	€ 6,00
Mousse al bacio, pistacchio e biscotto alle mandorle **GLUF**	€ 7,00
Chocolate and hazelnut mousse, pistachio and almond biscuit	
Granatina ai frutti di bosco - *Berry granatina* (♦)	€ 6,00

Coperto – *Cover Charge* € 3,00 **Servizio in Camera - *Room Service*** € 5,00

Pane, grissini e focacce vengono sfornati freschi tutti i giorni dalla nostra cucina
Bread, breadsticks and focaccia are baked fresh every day from our kitchen

ALLERGENI: ad ogni lettera corrisponde un allergene presente nel prodotto indicato e nei suoi derivati.
ALLERGENS: Each letter corresponds to an allergen present in the indicated product and its derivatives.

G – Glutine/Gluten C – Crostacei/*Crustaceans* U – Uova/*Eggs* P – Pesce/*Fish* S – Soia/*Soy* A – Arachidi/*Peanuts*
L – Latte/*Milk* F - Frutta a guscio/*Shell fruits* D – Sedano/*Celery* N – Senape/*Mustard* O – Semi di sesamo/ *Sesame seeds*
Z – Anidride solforosa e solfiti/*Sulfur dioxide and sulphites* I – Lupini/*Lupins* M – Molluschi/Molluscs

Sconto del 10% a tutti gli Ospiti dell'Hotel Roma
10% discount for all Guests of the Hotel Roma

(♦) Pietanze preparate con materia prima all'origine fresca e dopo la lavorazione abbattute da noi per conservarne la qualità e la sicurezza.
(♦) *Disches prepared with raw materials at the origin and after processing blast chilled by us to preserve their quality and safety*

(❄) In mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti surgelati.
(❄) *In the absence of fresh products, top quality frozen products will be used*