



BENVENUTI AL "*P*IAZZA *R*OMA *R*ISTORANTE"

LA NOSTRA CUCINA È UN INVITO AGLI ANTICHI SAPORI E ALLE BUONE MANIERE, ATTENTI ALLE ESIGENZE DI OGNI COMMENSALE, PER QUESTO ABBIAMO STUDIATO UN MENÙ ESAUSTIVO E PER TUTTI I PALATI, DAL PESCE ALLA CARNE CON IL VALORE AGGIUNTO DELLA VEGAN SELECTION O SE SI DOVESSE INCOMBERE IN INTOLLERANZE AL GLUTINE O DI QUALSIASI ALTRO GENERE COMUNICARLO AL PERSONALE DI SALA E PROVVEDEREMO A PREPARARE PIETANZE AD HOC PER OGNUNO DEI NOSTRI OSPITI REGALANDOV

UN MOTIVO PER RICORDARCI E RITORNARE.

*B*UON APPETITO!

(IL MENÙ POTREBBE SUBIRE PICCOLE VARIAZIONI IN BASE ALLA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI MA SARÀ SEMPRE COMUNICATO AI COMMENSALI)

WELCOME TO THE "*P*IAZZA *R*OMA *R*ISTORANTE"

OUR KITCHEN IS AN INVITATION TO THE ANCIENT FLAVORS AND GOOD MANNERS, ATTENTIVE TO THE NEEDS OF EACH DINER, SO WE HAVE STUDIED AN EXHAUSTIVE MENU AND FOR ALL PALATES, FROM FISH TO MEAT WITH THE ADDED VALUE OF THE VEGAN SELECTION, IF YOU WERE TO FALL IN INTOLERANCE TO GLUTEN OR ANY OTHER KIND TO COMMUNICATE IT TO THE ROOM STAFF AND WE WILL PREPARE FOR YOU FOOD AD HOC GIVING YOU A REASON TO REMEMBER US AND RETURN TO VISIT US.

*E*NJOY YOUR MEAL!

(THE MENU MAY UNDERGO SMALL VARIATIONS DEPENDING ON THE SEASONALITY OF THE PRODUCTS BUT WILL ALWAYS BE COMMUNICATED TO THE GUESTS)

BEVANDE

	PREZZO
<i>A</i> CQUA 1 LT	€ 3,00
½ LT	€ 2,00
<i>B</i> IBITE	€ 3,50
<i>C</i> ALICE DI VINO BIANCO O ROSSO	€ 5,00
<i>C</i> ALICE DI PROSECCO	€ 6,00
<i>B</i> IRRA GRAN RISERVA 50CL <i>P</i> ERONI (<i>R</i> OSSA O <i>B</i> IONDA)	€ 6,00
<i>S</i> PRITZ	€ 7,00
<i>A</i> MARI	€ 4,00
<i>G</i> RAPPA	€ 6,00
<i>R</i> ÈMI <i>M</i> A RTIN <i>C</i> OGNAC	€ 7,00
<i>S</i> COTCH <i>W</i> HISKY <i>L</i> APHROAIG	€ 7,00
<i>W</i> HISKEY	€ 6,00

CAFFETTERIA

	PREZZO
<i>C</i> AFFÈ	€ 2,00
<i>C</i> APPUCCINO	€ 2,50
<i>T</i> HE CALDO	€ 3,00

CONTORNI

	PREZZO
VERDURE ALLA GRIGLIA <i>GRILLED VEGETABLES</i>	€ 8,00
PATATE AL FORNO <i>POTATOES SAUTÉED</i>	€ 8,00
INSALATA MISTA <i>MIXED SALAD</i>	€ 6,00

DESSERT FATTI IN CASA

	PREZZO
ZUPPETTA DI ANANAS ALLA CAMOMILLA, RIBES E CROCCANTE ALLE MANDORLE <i>CHAMOMILE PINEAPPLE SOUP, RED CURRANTS AND CRUNCHY ALMONDS</i>	€ 8,00
TIRAMISÙ TRADIZIONALE <i>CLASSIC TIRAMISÙ</i>	€ 5,00
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO <i>CHEESECAKE WITH BERRIES</i>	€ 6,00
BABÀ NAPOLETANO <i>NEAPOLITAN BABA</i>	€ 6,00
PERA FONDENTE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE <i>CHOCOLATE COOKED PEAR WITH HAZELNUTS AND RED FRUITS</i>	€ 8,00

ANTIPASTI

	PREZZO
MISTO DI LAGO <i>MIXED LAKE FISH</i> <i>PATÈ DI LAVARELLO, TROTA MARINATA AL PEPE ROSA, POLENTA E MISSOLTINO, CROSTINO DI PANE E FORMAGGIO DELLE VALLI CON CHUTNEY AI FRUTTI ROSSI</i> <i>LAVARELLO'S PATE, MARINATED TROUT IN PINK PEPPER, POLENTA AND MISSOLTINO, BRUSCHETTA AND CHEESE FROM OUR VALLEY WITH RED FRUIT CHUTNEY</i>	€ 16,00
POLPO CROCCANTE E LA SUA SALSA CON POMODORINI, OLIVE FAGIOLINI E PATATE* <i>ROASTED BELL OCTOPUS WITH CHERRY TOMATOES, OLIVES, GREEN BEENS AND POTATOES*</i>	€ 15,00
CARPACCIO DI MANZO CON INSALATA DI RAPA ROSSA E CROCCANTE AL PARMIGIANO <i>BEEF CARPACCIO WITH BEEF-ROOT SALAD AND CRUNCHY PARMESAN</i>	€ 16,00
GAZPACHO DI MELONE BIANCO CON MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P. OLIO AL BASILICO E CHIPS DI CRUDO <i>WHITE MELON GAZPACHO WITH D.O.P. BUFFALO MOZZARELLA, BASIL OIL AND PARMA HAM CHIPS</i>	€ 14,00
TARTAR DI AVOCADO CON GERMOGLI E GOCCE DI BALSAMICO* <i>AVOCADO TARTAR WITH BALSAM SPROUTS AND EXTRA VIRGIN OIL*</i>	€ 13,00
CRUDO DI PARMA CON BURRATA DI ANDRIA* <i>CRUDO DI PARMA HAM WITH ANDRIA'S BURRATA*</i>	€ 16,00

* GLI ASTERISCHI FANNO RIFERIMENTO A PRODOTTI CHE IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ POTREBBERO ESSERE SURGELATI
* THE ASTERISKS REFER TO PRODUCTS THAT, DEPENDING ON AVAILABILITY, MAY BE FROZEN

PRIMI

RISO AL PESCE PERSICO* € 16,00

RICE WITH PERCH FILLETS*

SCIALATIELLI FATTI IN CASA CON POMODORINI FRESCHI € 14,00

E STRACCIATELLA DI BUFALA

HOMEMADE SCIALATIELLI WITH FRESH TOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA

TAGLIOLINI AL MISSOLTINO DEL LARIO E PASSATA DI POMODORI € 18,00

TAGLIOLINI WITH LARIO'S MISSOLTINO SAUCE AND DRY TOMATOES CREAM

SPAGHETTONE DI GRAGNANO CON CREMA DI ZUCCHINE E TARTAR DI € 18,00

GAMBERO ROSSO

GRAGNANO'S SPAGHETTI WITH ZUCCHINI CREAM AND RED SHRIMPS TARTAR

RAVIOLI AI CROSTACEI, SCAROLA LIQUIDA, LE VONGOLE E LA LORO ACQUA € 16,00

SHELLFISH RAVIOLI, LIQUID SCAROLA, THE CLAMS AND THEIR WATER

* GLI ASTERISCHI FANNO RIFERIMENTO A PRODOTTI CHE IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ POTREBBERO ESSERE SURGELATI

* THE ASTERISKS REFER TO PRODUCTS THAT, DEPENDING ON AVAILABILITY, MAY BE FROZEN

SECONDI

PESCATO DEL LARIO AL BURRO E SALVIA CON JULIENNE DI ZUCCHINA € 18,00

LARIO'S FISH BUTTER AND SAGE FRIED WITH ZUCCHINI JULIENNE

Fritto di Calamari e Gamberi* € 18,00

Mixed Fried Calamari and Prawns*

PESCATO DEL GIORNO DI MARE CON CREMA DI PISELLI, € 21,00

VERDURE DI STAGIONE E GERMOGLI DI ALFA ALFA

SEA FISH OF THE DAY WITH PEAS CREAM

PREZZO VARIABILE DAL TIPO DI PESCATO MA SARÀ SEMPRE COMUNICATO DAL PERSONALE DI SALA

PRICE VARIABLE FROM THE TYPE OF FISH AVAILABLE BUT WILL ALWAYS BE COMMUNICATED BY THE HALL STAFF

Filetto di Manzo alla Griglia con Spinaci Spadellati € 22,00

GRILLED BEEF FILLET WITH PAN FRIED SPINACH

Carrè di Agnello alle Erbe con Salsa alle Acciughe, € 26,00

CIPOLLA BRUCIATA E PATATE SCHIACCIATE ALLA CIPOLLINA

ROASTED LAMB CARRÈ WITH HERBS, ANCHOVIES AND BURNT ONION SAUCE AND

CRUSHED POTATOES

Rollè di Melanzana Grigliata, Maionese Vegana alla Barbabietola, € 12,00

GERMOGLI ED ERBE

GRILLED AUBERGINE, VEGAN BEETROOT MAYO, SHOOTS AND HERBS

* GLI ASTERISCHI FANNO RIFERIMENTO A PRODOTTI CHE IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ POTREBBERO ESSERE SURGELATI

* THE ASTERISKS REFER TO PRODUCTS THAT, DEPENDING ON AVAILABILITY, MAY BE FROZEN