

BOLLICINE / SPARKLING

Prosecco Marton doc	28€
Prosecco Marton Rosè doc	30€
Franciacorta Bibbi Brut	48€
Champagne Laurent Perrier	130€
Champagne M. Hostomme Brut	115€
Champagne M. Hostomme Bru Rosè	135€
Champagne Piper Meidseick Extra Brut	140€
Cristal	450€
Dom Perignon 2009	500€

VINI ROSATI / ROSE WINE

Roma Pinkstone	27€
Scalabrone Antinori	28€

VINI ROSSI / RED WINE

Primitivo Balia Nera masseria Spaccafico BIO	28€
Montepulciano D'Abruzzo Tollo BIO	26€
Chianti classico Poggio degli Uberti	28€
Vitiano Falesco	30€
Cesanese del Piglio Marcella Giuliani	32€
Etna Rosso Firriato	35€
Lagrein J.Hutte	35€
Rosso di Montalcino Banfi	45€
Nebbiolo Cordero di Montezemolo	50€
Le Volte dell'Ornellaia Bolgheri	52€
Pinot Nero Sanct Valentin	85€
Barolo Prunotto	95€
Brunello Pian delle Vigne Antinori	130€
Montiano Cotarella 2015/2016	150€
Tignanello 2020	195€















VINI BIANCHI/ WHITE WINE

Pecorino Boccafornace	27€
Chardonnay Boem	28€
Pinot Grigio Baloc	28€
Vermentino Su Puddu	32€
Gewurztraminer Boem	32€
Sauvignon Tramin	36€
Riesling J.Hutte	38€
Pinot Bianco Jermann	42€
Gavi dei Gavi La Scolca et nera	54€
Vermentino Isola dei nuraghi 2021 - Capichera	95€

I SETTE COLLI DI ROMA

Cocktail & Long Drink	10€
I SETTE COLLI DI ROMA	
Signature Cocktail	13€
AVENTINO	
Martini ambrato, vino bianco, sciroppo alla fragola, soda	
ESQUILINO	
Waqar pisco, Perro de San Juan Mezcal Espadin, zucchero, lime	
CELIO	
Greygoose vodka, limoncello, albume, lemon soda	
CAMPIDOGLIO	
Corralejo blanco tequila, cointreau, lime, passion fruit	
QUIRINALE	
Barcelò Organic rum, agave, lime, bitter al cioccolato	
PALATINO	
Grifu gin infuso ai frutti rossi, liquore al pino, pimento, tonica	
VIMINALE	
Grifu gin infused with red fruits, pine liqueur, pimento, tonic	
ROMOLO	
Lyre's spiced, limone, sciroppo al pompelmo, sale	
REMO	
Tanquerai 00, pineapple, coconut syrup, lime	

ALLERGENI ALIMENTARI

 1	 2	 3	 4	 5	 6	 7
 8	 9	 10	 11	 12	 13	 14

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

- Acqua 3€**
- Soft Drink 5€**
- Succhi di frutta 4,5€**
- Shot 4€**
- Amaro/Grappa 5€**



★★★★★

ROMA LUXUS
HOTEL





ANTIPASTI

Panzanella con mozzarella di bufala e acciughe	1,2,9	12
Caprese, Mozzarella di bufala Pomodoro e basilico	2	14
Vitel Tonnè	7,8,9,13	14
Polpette di coda alla vaccinara su salsa al pomodoro	1,7	12
Fiori di zucca con ricotta di bufala, crema di piselli e zenzero agrodolce	2	16
Tatàre di gamberi rossi con panzanella e gelato al Wasabi	2,9	20
Tagliere di salumi e formaggi	2,14	14

PRIMI

Spaghetti pastificio di Gragnano alla carbonara .	1,2,8	15
Mezzo rigatone pastificio Gentile all' Amatriciana e aceto balsamico.	1,2	15
Tagliolini all' Alfredo con tartufo nero.	1,2	18
Rigatoni alla Gricia e carciofi croccanti.	1,2	16
Chicche di gnocchi di patate con pesto di nocciole Romana DOP, gamberi e lime.		16
Spaghetti ai tre pomodorini .	1	14
Tagliolini ai frutti di mare .	1,4,6,9	20
Ravioli di Burrata con scampi e tartufo nero.	1,2	22

INSALATONE

Caesar Salad	1,8,9	14
Insalata Greca, pomodorini, feta, cetrioli, cipolla e frisella.	1,2	14

SECONDI

Saltimbocca di vitello alla Romana con prosciutto e salvia	1,2,14	18
Coscia di agnello , con salsa di pecorino e carciofo alla giudia	2	18
Baccalà con pomodoro, olive, capperi e mandorle	5,9	18
Straccetti di manzo con rucola, parmigiano, pomodorini e mandorle	2,5	18
Hamburger di black Angus (250 gr) scamorza affumicata, cipolla di Tropea agrodolce, salsa barbecue al Jack Daniel's maionese allo zenzero	1,10,12,13	18
Hamburger vegano , maionese allo zenzero, pomodorini confit e rucola	1,7	18
Fish and chips di salmone , con asparagi, fragole e rucola	1,9	22

PIZZA

Pizza Margherita	1,2	12
Pizza prosciutto cotto, bufala, parmigiano reggiano e tartufo nero	1,2	14
Pizza diavola , pomodoro, mozzarella e salame piccante.	1,2	12
Pizza ai quattro formaggi	1,2	12

CONTORNI

Cicoria ripassata	6
Patate al forno	6
Carciofo fritto alla Giudia	6

DESSERT

Brownies con crema pasticciera, confettura di More e sambuca Romana	1,2	10
Fragole fresche con gelato al caramello salato, basilico e aceto balsamico	2	10
Tiramisù classico	2,14	10
Tagliata di frutta		10