



ROOM SERVICE
Per prenotazioni contattare l'interno 245
For reservations please call ext. 245



PRANZO E CENA LUNCH AND DINNER

Dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 22:30
From 12 pm to 2.30 pm and from 7 pm to 10.30 pm

LE INSALATE SALADS

- Insalata mista aromatica con tonno fresco e patate croccanti € 20
Mixed aromatic salad with fresh tuna and crispy potatoes
- Insalata mista aromatica con pollo grigliato, scaglie di grana, crostini e salsa Caesar € 20
Mixed aromatic salad with grilled chicken, shavings of Grana cheese, croutons and Caesar sauce
- Insalata di polpo e seppie con carote, sedano, rapa e salsa al limone € 20
Octopus and cuttlefish salad with carrots, celeriac and lemon sauce
- Insalata di pomodori San Marzano all'origano con mozzarella di Bufala e basilico ✓ € 20
San Marzano tomato salad with oregano, buffalo mozzarella and basil ✓

PER INIZIARE... FOR STARTERS...

- Prosciutto crudo di Amatrice con mozzarella di Bufala e olio del Lazio € 21
Cured Amatriciano ham with buffalo mozzarella and olive oil from Lazio
- Carpaccio di manzo marinato al vino rosso "Merlot Casale del Giglio" con rughetta e grana € 21
Carpaccio of beef marinated in a red Casale del Giglio merlot with rocket and grana cheese
- Tagliere misto di formaggi del Lazio con mostarde di frutta e verdura fatte in casa ✓ € 21
Mixed platter of cheeses from the Lazio region with homemade fruit and vegetable mustards ✓
- Salmone, spada e tonno affumicati su insalata di germogli e burro al caffè € 23
Smoked salmon, swordfish and tuna on a salad of shoots with coffee butter
- Parmigiana di melanzane con crema di pomodori San Marzano al basilico ✓ € 22
Aubergine parmigiana with a San Marzano tomato and basil cream ✓

I SANDWICH SANDWICHES

- Big Club Sandwich con pollo, lattuga, maionese, uovo sodo, bacon, pomodoro, salsa rosa, roast beef e salsa tartara € 21
Big Club Sandwich with chicken, lettuce, bacon, tomato, cocktail sauce, mayonnaise, hard-boiled egg, tartar sauce and roast beef

LA PIZZA PIZZA

- Pizza Margherita con pomodorini e mozzarella di bufala ✓ € 19
Margherita pizza with cherry tomatoes and buffalo mozzarella ✓
- Pizza "Roma" con pomodorini pachino, salsiccia fresca e caciotta dolce € 20
"Roma" pizza with pachino tomatoes, fresh sausage and caciotta cheese

PER CONTINUARE... PASTA DISHES...

- Bucatini all'Amatriciana con guanciale, pomodoro e pecorino Romano € 21
Bucatini pasta "alla Amatriciana" with bacon, tomato and pecorino romano cheese
- Spaghetti alla Carbonara con guanciale, uova e pecorino Romano € 21
Spaghetti Carbonara with bacon, egg and pecorino romano cheese
- Rigatoni alla Gricia con guanciale, pepe e pecorino Romano € 21
Rigatoni pasta "alla Gricia" with bacon, pepper and pecorino romano cheese
- Schiaffoni con frutti di mare, pomodorini datterini e menta € 24
Schiaffoni pasta with shellfish, vine tomatoes and mint
- Raviolo fatto in casa di ricotta e patate con bottarga e olive nere Itrane € 23
Homemade ricotta cheese and potato-filled raviolo with salted mullet roe and black Itri olives
- Spaghetto alla chitarra fatto in casa con astice e tris di pomodorini di stagione € 24
Homemade spaghetti alla chitarra pasta with lobster and a trio of seasonal tomatoes
- Millefoglie di pasta all'uovo con ragù alla Bolognese € 23
Lasagna: fresh egg pasta with a classic meat sauce

LE ZUPPE SOUPS

- Zuppa di verdure fresche di stagione con olio del Lazio e crostini di pane ✓ € 21
Soup of fresh, seasonal vegetables with olive oil from Lazio and croutons ✓
- Zuppa fredda di pomodoro speziata con crostini e pesto di basilico ✓ € 21
Cold, spiced tomato soup with croutons and basil pesto ✓





DALLA PADELLA ALLA GRIGLIA... FROM THE FRYING PAN TO THE FIRE...

Saltimbocca alla Romana con cicoria ripassata e gratin di patate Roman ham, sage and veal Saltimbocca with sautéed chicory and potato gratin	€ 25
Hamburger di manzo 250 gr con pomodoro, lattuga, pancetta croccante, cipolla, cetriolo e patatine fritte 250g Beef Burger with tomato, lettuce, crispy bacon, onion, cucumber and French fries	€ 24
Cheeseburger di manzo 250 gr con formaggio Cheddar, pomodoro, lattuga, pancetta croccante, cipolla, cetriolo e patatine fritte 250g beef Cheeseburger with cheddar cheese, lettuce, crispy bacon, onion, cucumber and French fries	€ 25
Baccalà stufato con capperi, olive nere, pomodoro pachino e patate novelle Salt cod stew with capers, black olives, pachino tomatoes and new potatoes	€ 27
Pescato del giorno con verdure grigliate di stagione e salsa d'accompagnamento Catch of the day with grilled vegetables and an accompanying sauce	€ 33
Tagliata di filetto di manzo con verdure di stagione grigliate e salsa d'accompagnamento Sliced beef fillet with grilled seasonal vegetables and an accompanying sauce	€ 31
Filetto di manzo al pepe verde con parmigiana di zucchine e patate novelle al timo Beef fillet medallions in green pepper sauce with zucchini parmigiana and thyme potatoes	€ 31

I CAPRICCI FATTI IN CASA HOMEMADE TREATS

Tiramisù al caffè con biscotti Gentilini Coffee tiramisu with Gentilini biscuits	€ 15
Tortino di mele e cannella con salsa alla vaniglia Apple and cinnamon cake with vanilla sauce	€ 15
Cheesecake con salsa ai frutti di bosco Cheesecake with a wild berry sauce	€ 15
Crème Caramel con biscotti Cantucci Creme Caramel with Cantucci biscuits	€ 15
Tortino al cioccolato con salsa al caramello Chocolate pudding with caramel sauce	€ 15
Tagliata di frutta fresca di stagione Platter of fresh, seasonal fruit	€ 15
Gelati e sorbetti * Ice creams and sorbets *	€ 14

MENU BAMBINI CHILDREN'S MENU

Maccheroni Superman (con ragù di carne) Superman Maccheroni (with Bolognese sauce)	€ 12
Penne Batman (con passato di pomodoro e parmigiano) Batman short pasta (with tomato sauce and parmesan cheese)	€ 12
Passato di verdure di stagione Cream of vegetable soup	€ 12
Cotoletta Paperino con patatine fritte Donald Duck veal cutlet with french fries	€ 14
Baby Hamburger con patatine fritte Baby Hamburger with French fries	€ 14
Branzino al vapore con patate e zucchine Steamed sea bass with potatoes and courgettes	€ 16
Torta di mele con gelato alla vaniglia Apple pie with vanilla ice-cream	€ 10
Torta al cioccolato con panna Chocolate tart with whipped cream	€ 10
Gelati misti della casa Our selection of homemade ice-cream	€ 10

SNACK POMERIGGIO E NOTTE AFTERNOON AND NIGHT SNACKS

Dalle 14:30 alle 19:00 e dalle 22:30 alle 12:00
From 2.30 pm to 7 pm and from 10.30 pm to 12 pm

Prosciutto crudo Amatriciano con mozzarella di Bufala e olio del Lazio Cured Amatriciano ham with buffalo mozzarella and olive oil from Lazio	€ 21
Carpaccio di manzo marinato al vino rosso "Merlot Casale del Giglio" con rughetta e grana	€ 21
Carpaccio of beef marinated in a red Casal del Giglio Merlot with rocket and grana cheese	€ 21
Tagliere misto di formaggi del Lazio con mostarde di frutta e verdura fatte in casa ✓	€ 21
Mixed platter of cheeses from the Lazio region with homemade fruit and vegetable mustards ✓	€ 23
Salmone, spada e tonno affumicati su insalata di germogli e burro al caffè	€ 23
Smoked salmon, swordfish and tuna on a salad of shoots with coffee butter	€ 22
Parmigiana di melanzane con crema di pomodori San Marzano al basilico ✓	€ 22
Aubergine parmigiana with a San Marzano tomato and basil cream ✓	€ 23
Millefoglie di pasta all'uovo con ragù alla Bolognese Lasagna: fresh egg pasta with a classic meat sauce	€ 23



I SANDWICH, LE FOCACCE E I TOAST

SANDWICHES & TOASTED SANDWICHES

Sandwich con insalata di pollo, uovo sodo, maionese e patate chips Chicken salad, hard boiled egg and mayonnaise sandwich with potato chips	€ 19
Sandwich con tonno, lattuga, pomodoro, olio del Lazio e patate chips Tuna, lettuce, tomato and Lazio olive oil sandwich with potato chips	€ 19
Focaccia Caprese con mozzarella, pomodoro e olive* ✓ Caprese focaccia (flat focaccia bread filled with mozzarella, tomatoes and olives) * ✓	€ 18
Focaccia Italiana con stracchino, rucola e mozzarella* ✓ Italian focaccia (flat focaccia bread filled with soft stracchino cheese, rocket and mozzarella) * ✓	€ 18
Focaccia Speck Brie con speck, formaggio fuso, brie e rucola* Speck focaccia (flat focaccia bread filled with smoked Speck ham, brie and rocket)*	€ 19
Toast prosciutto e formaggio con chips di patate Ham and cheese toasted sandwich with potato chips	€ 15

I DOLCI FATTI IN CASA

HOMEMADE DESSERTS

Torta del giorno Cake of the day	€ 15
Tagliata di frutta fresca di stagione Platter of fresh seasonal fruit	€ 15
Gelato* Ice cream*	€ 14

BEVANDE BEVERAGES

SPUMANTI & CHAMPAGNE

Spumante	da from € 50
Spumante al flute Spumante by the glass	€ 15
Champagne	da from € 90
Champagne al flute Champagne by the glass	€ 20

BIRRE BEERS

Birra nazionale Italian Beer	€ 11
Birra estera Foreign Beer	€ 11
Birra Artigianale Craft Beer	da from € 12

VINI BIANCHI WHITE WINES

Satrico (Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano) Casale del Giglio Lazio 75,0 cl	€ 30
Satrico (Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano) Casale del Giglio Lazio 37,5 cl	€ 21
Satrico (Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano) Casale del Giglio Lazio al bicchiere by glass	€ 14
Chardonnay (Chardonnay) Casale del Giglio Lazio 75,0 cl	€ 35
Petit Manseng (Petit Manseng) Casale del Giglio Lazio 75,0 cl	€ 40
Antinoo (Blend di Viognier, Chardonnay) Casale del Giglio Lazio 75,0 cl	€ 45

VINI ROSSI RED WINES

Merlot (Merlot) Casale del Giglio Lazio 75,0 cl	€ 30
Shiraz (Syrah) Casale del Giglio Lazio 37,5 cl	€ 21
Shiraz (Syrah) Casale del Giglio Lazio al bicchiere by glass	€ 14
Shiraz (Syrah) Casale del Giglio Lazio 75,0 cl	€ 35
Cabernet Sauvignon (Cabernet Sauvignon) Casale del Giglio Lazio 75,0 c	€ 50
Mater Matuta (Syrah, Petit Verdot) Casale del Giglio Lazio 75,0 cl	€ 85

ACQUA MINERALE MINERAL WATERS

Acqua Minerale Naturale, Effervescente, Frizzante 75,0 cl	€ 6
Mineral water: Still, Lightly Sparkling, Sparkling 75,0 cl	
Acqua Minerale Naturale, Effervescente, Frizzante 50,0 cl	€ 5
Mineral water: Still, Lightly Sparkling, Sparkling 50,0 cl	

BEVANDE E SUCCHI

SOFT DRINKS & FRUIT JUICES

Succhi di frutta Fruit juice	€ 7
Bibite Soft Drink	€ 7
Tè freddo Whittington Ice Tea	€ 7

CAFFETTERIA COFFEE AND TEA

Espresso	€ 5
Caffè Americano American Coffee	€ 5
Decaffeinato Decaffeinated	€ 5
Caffè d'orzo Barley coffee	€ 5
Cappuccino	€ 5
Latte Milk	€ 5
Cioccolata Hot chocolate	€ 6
Camomilla Chamomile tea	€ 5
Tè Tea	€ 6
Tè e infusi Whittington Tea and infusions	€ 7

✓ Piatto vegetariano Vegetarian dish

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo la reperibilità e la stagionalità
Some products may be frozen depending on availability and season