

 Vegetariano | Vegetarian

 Vegano | Vegan

 Prodotto Locale | Local product

\* In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.  
Based on local market availability some of the products might have been frozen.

#### ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

- 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti derivati
- 3 Uova e prodotti derivati
- 4 Pesce e prodotti derivati
- 5 Arachidi e prodotti derivati
- 6 Soia e prodotti derivati
- 7 Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
- 8 Frutta a guscio e prodotti derivati
- 9 Sedano e prodotti derivati
- 10 Senape e prodotti derivati
- 11 Semi di sesamo e prodotti derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
- 13 Lupino e prodotti a base di lupino
- 14 Molluschi e prodotti a base di mollusco

#### ALLERGENS

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.

- 1 Cereals containing gluten and derivatives
- 2 Crustaceans and derivatives
- 3 Eggs and derivatives
- 4 Fish and derivatives
- 5 Peanuts and derivatives
- 6 Soybeans and derivatives
- 7 Milk and derivatives (including lactose)
- 8 Nuts as almonds and derivatives
- 9 Celery and derivatives
- 10 Mustard and derivatives
- 11 Sesame seeds and derivatives
- 12 Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>
- 13 Lupine and lupine based products
- 14 Molluscs and molluscs based products

Prezzi IVA inclusa | VAT prices included

# Cafè Romano

RESTAURANT

SMALL  
LUXURY  
HOTELS  
OF THE WORLD  
*Independently minded*

  
*Hotel d'Inghilterra*  
ROMA

STARHOTELS  
COLLEZIONE



## STARTERS

- 1,6 Pinsa sfiziosa, olio EVO e rosmarino € 12  
Roman Pinsa bread with EVO oil and rosemary
- 1,4,9 Tartare di spigola con avocado, terra di olive e crema di pappa al pomodoro € 19  
Sea bass tartare with avocado, olives and tomato cream
- Carciofo alla romana con salsa alla mentuccia 🏛️ 🌿 € 16  
Roman-style artichokes with mint sauce
- 1,7 Fiore di zucca con ricotta di bufala e julienne di zucchine 🏛️ € 16  
Zucchini flower stuffed with buffalo ricotta and zucchini julienne
- 7 Prosciutto di Amatrice IGP, e burrata dell'Agropontino 🏛️ € 18  
Raw ham from Amatrice IGP, burrata cheese
- 14 Polipo grigliato, crema ceci, cipolla caramellata e pachino disidratato € 18  
Roasted octopus, chickpeas, caramelized onion and dry cherry tomatoes
- 3,8 Carpaccio di manzo con funghi cardoncelli, noci e salsa bernese € 18  
Beef carpaccio with cardoncelli mushrooms, walnuts and Bernese sauce

## PASTA

- 1,2 Mezzo Pacchero fresco con gamberoni, carciofi e timo limonato € 19  
Fresh half Pacchero pasta with king prawns, artichokes and lemon thyme
- 1,4 Spaghettoni aglio, olio e peperoncino con spigola a crudo e asparagi € 19  
Spaghettoni pasta with garlic, oil, chilli, raw sea bass, and asparagus
- 1,3,7 Fettucine ai porcini, polvere di prezzemolo e scaglie di pecorino 🌿 € 25  
Fettucine pasta with porcini mushrooms, parsley and pecorino cheese flakes
- 1,3,7 Mezza manica alla carbonara 🏛️ € 17  
Mezza manica pasta with carbonara sauce
- 1,3,7 Ravioli di burrata cacio e pepe con fiori di zucca e zucca al forno 🏛️ 🌿 € 18  
Ravioli with cheese and pepper, zucchini flowers and baked pumpkin

## MAIN COURSE

- 4 Spigola arrosto con cime di rapa e patate al rosmarino € 28  
Sea bass with turnip greens and rosemary potatoes
- 2,4 Grigliata di pesce con zucchine marinate e patate sauté € 28  
Mixed Grilled fish with courgettes and sautéed potatoes
- 3,6 Magatello di vitello al tartufo con funghi arrosto e pomodorini dry € 26  
Truffle veal magatello with roasted mushrooms and dry cherry tomatoes
- 7 Filetto di manzo ai funghi porcini e zucca € 34  
Beef fillet with porcini mushrooms and pumpkin
- 1,3,6,7 Falafel di melanzane al profumo di menta, maionese alla soia e verdure di stagione 🌿 € 20  
Aubergine falafel with mint, soy mayonnaise and seasonal vegetables

## BURGER & SALADS

- 1,7,11 Starburger di filetto di manzo con bacon, pomodoro, insalata, cipolla e patate fritte € 23  
Beef fillet Starburger with bacon, tomato, salad, onion and french fries
- 4,7,8 Valeriana con il nostro salmone marinato all'aneto, stracciatella e noci € 18  
Valerian salad with our dill marinated salmon, stracciatella cheese and sunflower seeds
- 1,3,7 La classica Caesar salad € 18  
The classic Caesar salad
- 2 Insalata di gamberi, misticanza, avocado, olive e pachino € 18  
Shrimp salad with mixed greens, avocado, olives and cherry tomatoes

