



 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 SO₂
- 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 SO₂
- 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

- 1,4,9 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

PIZZA & PINSAS

- 1,6 Pinsa sfiziosa, olio EVO e rosmarino 🌿 € 12
Roman Pinsa bread with EVO oil and rosemary
- 1,6,7 Pinsa dell'Inghilterra con tartufo nero 🌿 € 23
Roman Pinsa dell'Inghilterra with black truffle and mozzarella cheese
- 1,6,7 Pinsa Romanesca con carciofi, guanciale e fiocchi di ricotta 🏛️ € 18
Roman Pinsa with artichokes, crispy bacon and ricotta flakes
- 1,6,7 Pinsa con porcini, mozzarella e polvere di prezzemolo 🌿 € 20
Pinsa with porcini mushrooms, mozzarella and parsley
- 1,7 Pizza Margherita 🌿 € 18
Pizza Margherita with tomato sauce and mozzarella cheese

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

