



 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

- ⁴ Salmone marinato agli agrumi con asparagi di stagione  € 19
Marinated salmon with seasonal asparagus
- ⁴ Carpaccio di branzino con erbe novelle, cipolla di Tropea caramellata, avocado e salsa al melograno  € 20
Sea bass carpaccio with herbs, caramelized onion from Tropea, avocado and pomegranate sauce
- ⁷ Prosciutto di Amatrice IGP con fichi  € 19
Raw ham from Amatrice IGP with figs
- ⁷ Carciofo alla romana con salsa alla mentuccia e fonduta di pecorino   € 19
Roman-style artichokes with mint sauce and pecorino cheese fondue
- ^{1,7} Fiore di zucca con ricotta di bufala, pesto di zucchine e pomodoro confit   € 19
Zucchini flower stuffed with buffalo ricotta, zucchini pesto and confit tomato
- ^{7,12} Burratina di Andria e "scapece" di verdure autunnali  € 19
Burrata cheese from Andria and mixed sautéed vegetables

PASTA

- ^{1,2,3} Mezzi paccheri con gamberi, datterini e polvere di prezzemolo € 22
Fresh paccheri with prawns, cherry tomatoes and parsley
- ^{1,4} Fusilli artigianali avellinesi con orata, limone candito e polvere di pomodoro € 21
Home made fusilli from Avellino with sea bream, candied lemon and tomato powder
- ^{1,3} Tonnarelli, pomodoro del Piennolo e basilico  € 18
Tonnarelli, Piennolo tomato sauce and basil
- ^{1,3,7} Ravioli di ricotta con asparagi, fiori di zucca e pomodori confit  € 21
Ravioli stuffed with ricotta cheese, asparagus, zucchini flowers and confit tomatoes
- ^{1,7} Spaghetti acqua e farina "cacio e pepe"   € 18
Home made spaghetti "cacio & pepe"
- ^{1,3,7} Mezze maniche alla carbonara  € 18
Mezze maniche pasta carbonara style



MAIN COURSE

- ⁴ Orata scottata con cime di rapa e patate novelle € 32
Grilled sea bream with broccoli tips and baby potatoes
- ^{4,7} Trancio di salmone alla griglia con salsa tzatziki e spinaci € 30
Fillet of salmon with tzatziki sauce and spinach
- ^{3,7,10,12} Filetto di manzo, radicchio brasato, tortino di patate e salsa al Merlot € 34
Beef fillet with braised radicchio, potato pie and Merlot wine sauce
- ^{3,4,10} Vitello tonnato con capperi, olive e pomodori secchi € 30
Veal with tuna sauce, capers, olives and dried tomatoes
- ^{1,7} Millefoglie di zucca, provola, tarallo e crema di Parmigiano Reggiano  € 28
Pumpkin millefeuille, provola cheese, tarallo and Parmigiano Reggiano fondue

PIZZA & PINSAS

- ^{1,6,7} Pinsa dell'Inghilterra con tartufo nero  € 28
Pinsa Inghilterra with black truffle and mozzarella cheese
- ^{1,6,7} Pinsa Romanesca con carciofi, guanciale e fiocchi di ricotta  € 20
Pinsa with artichokes, crispy bacon and ricotta flakes
- ^{1,6,7} Pinsa con funghi porcini, mozzarella e polvere di prezzemolo  € 26
Pinsa with "porcini" mushrooms, mozzarella cheese and parsley powder
- ^{1,6} Pinsa sfiziosa, olio EVO e rosmarino  € 12
Pinsa bread with EVO oil and rosemary
- ^{1,6,7} Pizza ortolana  € 21
Pizza with mozzarella cheese, eggplant, zucchini flowers and cherry tomatoes
- ^{1,6,7} Pizza Margherita  € 19
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 € 25
Beef fillet Starburger with bacon, tomato, salad, onion and fries
- ⁷ Insalata greca con pomodorini, cetrioli, olive Kalamata, feta, origano e basilico  € 18
Greek salad with cherry tomatoes, cucumber, Kalamata olives, feta cheese, oregano and basil
- ^{2,7} Insalata di gamberi, radicchio, ricotta e pomodori zebrini € 22
Shrimp salad with radicchio, ricotta cheese and "zebrini" tomatoes
- ^{1,3,4,7,10} Caesar salad dell'Hotel d'Inghilterra con pollo, salsa acciughe e capperi € 22
Hotel d'Inghilterra" Caesar salad with chicken, anchovy sauce and capers
- ^{7,8,12} Insalata di valeriana, taleggio, noci, pere, pomodori secchi e riduzione al balsamico  € 20
Baby salad, taleggio cheese, walnuts, pears, dried tomatoes and balsamic vinegar

