



 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

- <sup>4</sup> Carpaccio di spigola con avocado, lamponi e mandorle € 19  
Sea bass carpaccio with avocado, raspberries and almonds
- Carciofo alla romana con salsa alla mentuccia 🏛️ 🌿 € 16  
Roman-style artichokes with mint sauce
- <sup>1,4,7</sup> Fiore di zucca con ricotta di bufala e julienne di zucchine 🏛️ € 16  
Zucchini flower stuffed with buffalo ricotta and zucchini julienne
- Prosciutto di Amatrice IGP, vele di melone cantalupo e menta 🏛️ € 18  
Raw ham from Amatrice IGP, cantaloupe melon and mint
- <sup>7</sup> Tartare di manzo con nido di finocchi, pomodori disidratati e parmigiano € 18  
Beef tartare on a fennel nest, dehydrated tomatoes and parmesan

## PASTA

- <sup>1,2,4,6,14</sup> Spaghetti acqua e farina con vongole veraci e bottarga di muggine € 20  
Water and flour spaghetti with clams and mullet bottarga
- <sup>1,2,3</sup> Mezzo Pacchero fresco con gamberoni, pomodori al grappoletto e polvere di prezzemolo € 19  
Fresh half Pacchero pasta with king prawns, cherry tomatoes and parsley powder
- <sup>1,3,7</sup> Ravioli di ricotta di bufala con asparagi e guanciale € 17  
Buffalo ricotta ravioli with asparagus and bacon
- <sup>1,3,6,7</sup> Mezza manica alla carbonara 🏛️ € 17  
Mezza manica pasta with carbonara sauce
- <sup>1,7</sup> Tonnarelli cacio e pepe con julienne di zucchine romanesche 🏛️ 🌿 € 17  
Tonnarelli pasta with cheese and pepper and roman zucchini julienne

## MAIN COURSE

- <sup>4</sup> Spigola al brodetto di pomodoro fresco con asparagi € 28  
Sea bass with fresh tomato gazpacho with asparagus
- <sup>1</sup> Tempura di gamberi con salsa guacamole € 25  
Prawn tempura with guacamole
- <sup>3,6</sup> Vitello tonnato con pomodori confit e valeriana € 26  
Veal with tuna sauce, confit tomatoes and lamb's lettuce
- <sup>7</sup> Tagliata di Manzo con carciofi e vele di pecorino € 28  
Beef tagliata with artichokes and pecorino cheese flakes
- <sup>1,3,7,11</sup> Falafel di melanzane al profumo di menta, salsa Tahini, asparagi e crudo di zucchine 🌿 € 20  
Aubergine falafel with mint, Tahini sauce, asparagus and raw courgette salad

## PIZZA & PINSAS

- <sup>1,6</sup> Pinsa sfiziosa, olio EVO e rosmarino 🌿 € 12  
Roman Pinsa bread with EVO oil and rosemary
- <sup>1,6,7</sup> Pinsa dell'Inghilterra con tartufo nero 🌿 € 23  
Roman Pinsa dell'Inghilterra with black truffle and mozzarella cheese
- <sup>1,6,7</sup> Pinsa Romanesca con carciofi, guanciale e fiocchi di ricotta 🏛️ € 18  
Roman Pinsa with artichokes, crispy bacon and ricotta flakes
- <sup>1,6,7</sup> Pinsa estiva con mozzarella, pomodoro marinda e olive 🌿 € 18  
Summer Pinsa with mozzarella cheese, marinda tomatoes and olives
- <sup>1,7</sup> Pizza Margherita 🌿 € 16  
Pizza Margherita with tomato sauce and mozzarella cheese

## BURGER & SALADS

- <sup>1,11</sup> 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
- <sup>4,7,8</sup> Valeriana con il nostro salmone marinato all'aneto, stracciatella e semi di girasole € 18  
Valerian salad with our dill marinated salmon, stracciatella cheese and sunflower seeds
- <sup>1,3,7,10</sup> La classica Caesar salad € 18  
The classic Caesar salad
- <sup>2</sup> Insalata di gamberi, misticanza, avocado e pachino € 18  
Shrimp salad with mixed greens, avocado and cherry tomatoes
- <sup>7</sup> Caprese con mozzarella di bufala, pomodori marinda e pomodorini gialli 🌿 € 16  
Caprese salad with buffalo mozzarella, marinda tomatoes and yellow cherry tomatoes

