



DINNER MENU



Sapevi che una caratteristica della tradizione culinaria romana era l'accostamento di sapori contrastanti, come il dolce con il salato o lo speziato?

L'impiego di materie prime genuine, fornite dai produttori locali e lavorate con amore nella nostra cucina, ci permette ancora oggi di preservare tutte le proprietà degli alimenti ed esaltarle con un pizzico di creatività.

Did you know that a characteristic of Roman culinary tradition was the pairing of contrasting flavours, such as sweet with salty or spicy?

The use of genuine ingredients, provided by local producers and lovingly prepared in our kitchen, still allows us today to preserve all the properties of the food and enhance them with a touch of creativity.

***I prodotti contrassegnati con asterisco sono congelati all'origine**

*Products marked with an asterisk are frozen at the origin

ANTIPASTI STARTERS

Vitello tonnato*

28 €

Veal with tuna Sauce*

Tentacolo di polpo* su crema di finocchio* e datterini gialli

30 €

Octopus tentacle* on fennel cream*
and yellow datterini tomatoes

Tartare di manzo*, con senape in grani*, capperi croccanti, tartufo nero e chips di focaccia

30 €

Beef tartare* with grain mustard*, crispy capers,
black truffle, and focaccia chips

Affettati e formaggi del territorio

24 €

Local cured meats and cheeses

SELEZIONE BIO

Miniflan alla barbabietola con crema di datterino giallo, cracker di semi e porro scottato

24 €

Beetroot mini-flan with yellow datterini tomato cream,
seed crackers, and seared leek

PRIMI FIRST COURSES

Spaghetti alla chitarra al pomodoro* 28 €

Spaghetti with tomato sauce

Risotto alla milanese 28 €

Saffron risotto Milanese-style

**Raviolo di mazzancolle e scampi con pomodori
e gambero marinato*** 26 €

King prawn and scampi ravioli with tomatoes
and marinated shrimp*

Tonnarelli alla carbonara 24 €

Tonnarelli alla carbonara

SELEZIONE BIO

**Gazpacho di pomodori e fragole,
con puntarelle e semi croccanti** 26 €

Tomato and strawberry gazpacho with puntarelle
and crunchy seeds

SECONDI MAIN COURSES

Galletto arrosto e patate al forno 30 €

Roasted chicken and baked potatoes

**Tagliata di fassona, patate millefoglie
e salsa al prezzemolo** 34 €

Fassona beef tagliata with potato mille-feuille
and parsley sauce

**Filetto di pata negra bardato con bietole
e purè di patate** 32 €

Lardo-wrapped Pata Negra tenderloin with
Swiss chard and mashed potatoes

**Filetto di rombo alla plancia con scarola brasata
e pane croccante alle erbe** 34 €

Griddled turbot fillet with braised escarole
and herb-crusted bread

SELEZIONE BIO

**Entrecote di sedano rapa con crema di carote
e indivia allo zafferano** 26 €

Celeriac "entrecôte" with carrot cream
and saffron-infused endive

DOLCI TENTAZIONI

DESSERTS AND WINE

L'abbinamento perfetto è in grado di bilanciare tutti i sapori, facendo emergere quelli più sottili. Lasciati ispirare dalla nostra selezione per terminare la serata in dolcezza.

For every dessert it's wine: the perfect match is able to balance all the flavors, making the most subtle ones emerge. Be inspired by our selection to end the evening in sweetness.

Meringa ai frutti esotici* 14 €

Exotic fruit meringue*

Essenza, Pojer & Sandri 12 €

Tiramisù* 14 €

Porto Late Bottled Vintage, Ramos Pinto 14 €

Fruttini gelato* 16 €

Fruit filled with ice cream*

Merlino, Pojer & Sandri 20 €

Lingotto gianduia con coulis di fragole e sale maldon | vegan 16 €

Gianduia lingotto with strawberry coulis and Maldon salt | vegan

Muffato della Sala, Antinori 20 €

ALLERGENI

Tartare di manzo*, con senape in grani*, capperi croccanti, tartufo nero e chips di focaccia: glutine (frumento), latte e derivati, senape

Tentacolo di polpo* su crema di finocchio* e datterini gialli: molluschi, sedano, sesamo

Miniflan alla barbabietola con crema di datterino giallo, cracker di semi e porro scottato: soia, sesamo, glutine (farina di grano duro)

Vitello tonnato*: pesce, uova

Affettati e formaggi del territorio: Latte

Spaghetti alla chitarra al pomodoro*: glutine (frumento), uovo

Risotto alla milanese: sedano, solfiti

Raviolo di mazzancolle e scampi con pomodori e gambero marinato*: glutine, uova, latte, pesce, crostacei, sedano

Gazpacho di pomodori e fragole, con puntarelle e semi croccanti: sesamo

Tonnarello alla carbonara: Cereali contenenti glutine (grano), uovo

Entrecote di sedano rapa con crema di carote e indivia allo zafferano: soia, solfiti, sedano

Galletto arrosto e patate al forno: sedano, solfiti

Tagliata di fassona, patate millefoglie e salsa al prezzemolo: latte e derivati, solfiti

Filetto di patata negra bardato con bietole e purè di patate: latte e derivati, sedano, solfiti

Filetto di rombo alla plancia con scarola brasata e pane croccante alle erbe: pesce, glutine, latte e derivati, solfiti

Crostatina di mirtilli con crema al limone*: glutine (frumento) latte e derivati, uovo, frutta a guscio (farina di nocciole)

Meringa ai frutti esotici*: uova, latte e derivati, glutine (frumento)

Tiramisù*: latte, uova, glutine (frumento), Frutta a guscio (farina di nocciole, farina di mandorla)

Lingotto gianduia con coulis di fragole e sale maldon (vegano): frutta a guscio, glutine, soia

Fruttini gelato*: Frutta a Guscio (Noci), Latte e derivati

Tutti i prodotti potrebbero contenere tracce di: Cereali contenenti Glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a Guscio, Sedano, Senape, Semi di Sesamo, Anidride Solforosa, Molluschi.

*I prodotti contrassegnati con asterisco sono congelati all'origine.

ALLERGENS

Beef tartare* with wholegrain mustard*, crispy capers, black truffle, and focaccia chips: gluten (wheat), milk and dairy products, mustard

Octopus tentacle* on fennel cream* and yellow datterino tomatoes: molluscs, celery, sesame

Mini beetroot flan with yellow datterino cream, seed cracker, and seared leek: soy, sesame, gluten (durum wheat flour)

Vitello tonnato*: fish, eggs

Local cold cuts and cheeses: Milk

Chitarra spaghetti with tomato sauce*: gluten (wheat), egg

Milanese-style risotto: celery, sulfites

Prawn and langoustine ravioli with tomatoes and marinated shrimp*: gluten, eggs, milk, fish, shellfish, celery

Tomato and strawberry gazpacho with puntarelle chicory and crunchy seeds: sesame

Tonnarelli alla carbonara: Cereals containing gluten (wheat), egg

Celeriac entrecôte with carrot cream and saffron endive: soy, sulphites, celery

Roast cockerel with roasted potatoes: celery, sulfites

Sliced Fassona beef steak with layered potatoes and parsley sauce: milk and dairy products, sulfites

Pata Negra pork fillet wrapped in cured meat, with chard and mashed potatoes: milk and dairy products, celery, sulfites

Griddled turbot fillet with braised escarole and crispy herb bread: fish, gluten, milk and dairy products, sulfites

Blueberry tartlet with lemon cream*: gluten (wheat), milk and dairy products, eggs, tree nuts (hazelnut flour)

Exotic fruit meringue*: eggs, milk and dairy products, gluten (wheat)

Tiramisù*: milk, eggs, gluten (wheat), tree nuts (almond flour, hazelnut flour)

Giandua bar with strawberry coulis and Maldon salt (vegan): nuts, gluten, soy

Fruit filled with ice cream: Tree nuts (walnuts), milk and derivatives

All products may contain traces of: Cereals containing Gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Peanuts, Soy, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Sesame Seeds, Sulphur Dioxide, Molluscs.

*Products marked with an asterisk are frozen at the origin.



SPA OF WONDERS

ROMA
GRAND HOTEL
★★★★★