



Servizio in camera

Room Service

7 - 11 Colazione

11 - 22 Pranzo e Cena

22 - 7 Spuntino notturno

7am - 11am Breakfast

11am - 10pm Lunch and Dinner

10pm - 7am Night Snacks

Per il Room Service chiamare l'interno 132

For Room Service call extension 132

COLAZIONE DISPONIBILE DALLE 7 ALLE 11

Breakfast available from 7AM until 11AM

Lasciatevi avvolgere dai profumi del caffè appena preparato, delle fragranti brioches e delle specialità locali. Che siate amanti del dolce o del salato, il nostro menu è pensato per offrirvi il meglio dei sapori italiani ed internazionali, con ingredienti freschi e di qualità.

Iniziate la vostra giornata con il piede giusto e concedetevi una colazione che renderà il vostro risveglio indimenticabile.

Buon appetito!

Let yourself be enveloped by the aromas of freshly brewed coffee, fragrant croissants, and local specialties. Whether you prefer sweet or savory, our menu is designed to offer you the best of Italian and international flavors, with fresh, high-quality ingredients.

Start your day off right and indulge in a breakfast that will make your morning unforgettable.

Enjoy!

Per scoprire il menù e ordinare i vostri piatti preferiti, vi invitiamo a consultare la cravatta della colazione appesa alla porta della stanza.

To discover the menu and place your order, we invite you to check the breakfast hanger on your room door.

Pranzo e cena disponibili dalle 11 alle 22

Lunch and dinner available from 11 AM until 10 PM

ANTIPASTI

APPETIZERS


Prosciutto di Parma con mozzarella di bufala campana DOP €21

Prosciutto di Parma with PDO buffalo mozzarella from Campania region

(Allergeni / Allergens 3) SG/GF

Verdure in tempura con maionese di soia al wasabi €22

Tempura vegetables with soy and wasabi mayonnaise

(Allergeni / Allergens 4,9,11) SL/LF 

Tagliere di salumi e formaggi della tradizione con mostarde di frutta e verdura €23

Selection of cured meats and cheeses with fruit and vegetable compotes

(Allergeni / Allergens 3,12,13) SG/GF

Tartare di manzo con insalata di rucola e Parmigiano Reggiano su salsa di avocado e lime €23

Beef tartare with rocket salad and Parmigiano Reggiano on avocado and lime sauce

(Allergeni / Allergens 3) SG/GF

Burratina d'Andria con alici del Cantabrico e panzanella alla romana €24

Burrata cheese from Andria with Cantabrian anchovies and Roman-style panzanella

(Allergeni / Allergens 1,3,4)

Polpo grigliato su purea di patate violette, peperoni frigitelli e foglie di capperi €24

Grilled octopus with purple potato purée, frigitelli peppers and caper leaves

(Allergeni / Allergens 1,3) SG/GF

Salmone affumicato con panna acida all'aneto e blinis di grano saraceno €23

Smoked salmon with dill sour cream and buckwheat blinis

(Allergeni / Allergens 1,3,4)

Pranzo e cena disponibili dalle 11 alle 22

Lunch and dinner available from 11 AM until 10 PM

PRIMI

FIRST COURSES

Fettuccine al ragù bianco di vitello al Cesanese €20

Fettuccine pasta with white veal ragout and Cesanese wine

(Allergeni / Allergens 3,4,9)

Spaghettoni burro e alici €24

Spaghettoni pasta with butter and anchovies

(Allergeni / Allergens 1,3,4)


Risotto agli agrumi con tartare di gamberi, stracciatella e pistacchi €26

Citrus risotto with prawn tartare, stracciatella cheese and pistachios

(Allergeni / Allergens 3,5,6,14) SG/GF

Spaghetti di grano duro con pomodorini e basilico €19

Durum wheat spaghetti with cherry tomatoes and basil

(Allergeni / Allergens 4) SL/LF 

Pennette trifilate al bronzo con pesto al basilico ligure, pinoli e Parmigiano Reggiano €20

Bronze-drawn pennette pasta with Ligurian basil pesto, pine nuts and Parmigiano Reggiano

(Allergeni / Allergens 3,4,5,9) 

Ravioli di melanzane e scamorza su vellutata di pomodoro e mozzarella €22

Eggplant and scamorza ravioli on tomato and mozzarella velouté

(Allergeni / Allergens 3,4,9) 

PRIMI DELLA TRADIZIONE

PASTA FROM THE ROMAN TRADITION

Rigatoni alla carbonara €21

Short pasta with egg sauce, pork cheek and aged pecorino cheese

(Allergeni / Allergens 3,4,9)

Bucatini all'amatriciana €21

Bucatini pasta with tomato sauce, pork cheek and aged pecorino cheese

(Allergeni / Allergens 3,4)

Tonnarelli cacio e pepe €20

Home-made spaghetti with aged pecorino cheese and fresh pepper

(Allergeni / Allergens 3,4,9) 

Pranzo e cena disponibili dalle 11 alle 22

Lunch and dinner available from 11 AM until 10 PM

SECONDI

SECOND COURSES

Tagliata di controfiletto di manzo “Black Angus” al carbone con funghi trifolati €40

Sliced Black Angus sirloin grilled over charcoal with sautéed mushrooms

SG-SL/GF-LF

Tenera di vitello alla milanese con panatura croccante al burro chiarificato e con patate fritte €39

Breaded veal Milanese with clarified butter and French fries

(Allergeni / Allergens 3,4,9)

Pancia di maialino confit su purea di sedano rapa e pak-choi €34

Confit pork belly with celeriac purée and pak-choi

(Allergeni / Allergens 3) SG/GF

Pollo alla cacciatora con patate al timo €30

Chicken cacciatore with thyme potatoes

(Allergeni / Allergens 14) SG-SL/GF-LF

Dorso di ombrina arrostito con scarola, olive e pinoli tostati €32

Roasted croaker fillet with escarole, olives and toasted pine nuts

(Allergeni / Allergens 1,5) SG-SL/GF-LF

Filetto di salmone al pepe rosa con asparagi al vapore €32

Pink pepper salmon fillet with steamed asparagus

(Allergeni / Allergens 1,3,13) SG/GF

Sformatino di zucchine romanesche e ceci con salsa al tartufo estivo “Millepunti” €22

Roman courgette flan with chickpeas and summer “Millepunti” truffle sauce

SG-SL/GF-LF 

Pranzo e cena disponibili dalle 11 alle 22

Lunch and dinner available from 11 AM until 10 PM

TENTAZIONI

TEMPTATIONS

Avocado toast con salmone affumicato e uovo in camicia €20

Avocado toast with smoked salmon and poached egg

(Allergeni / Allergens 1,3,4,9,11)

Hamburger €19

Servito con patatine fritte

Served with French fries

(Allergeni / Allergens 4,12) SL/LF

Cheeseburger €19

Servito con patatine fritte

Served with French fries

(Allergeni / Allergens 3,4,12)

Veggie burger* €19

Servito con patatine fritte

Served with French fries

(Allergeni / Allergens 4,8,11,12,13,14) SL/LF 

Salmon burger €22

Servito con patatine fritte

Served with French fries

(Allergeni / Allergens 1,4,12) SL/LF

Club sandwich €20

Servito con patatine fritte

Served with French fries

(Allergeni / Allergens 4,9) SL/LF

Pinsa romana pomodoro e mozzarella €19

Roman-style pinsa with tomato and mozzarella

(3,4,11) 

Pranzo e cena disponibili dalle 11 alle 22

Lunch and dinner available from 11 AM until 10 PM

INSALATE

SALADS

Caprese €19

(3) SG/GF 

Caesar €20

(1,3,4,9)

“Aurea” €20

Tonno sott'olio, lattuga, fagiolini, uova, acciughe, olive, pomodorini e cipollotto fresco

Tuna in oil, lettuce, green beans, eggs, anchovies, olives, cherry tomatoes and fresh spring onion

(1,3,5,9) SG/GF

Insalata Estiva Mediterranea €22

Rucola, pomodorini, feta, olive Leccino, cetrioli, cipollotto fresco e sesamo nero

Rocket, cherry tomatoes, feta cheese, Leccino olives, cucumbers, fresh spring onion and black sesame


(3,12) SG/GF 

CONTORNI

SIDES

Cicoria €9

Chicory

SG-SL/GF-LF 

Spinaci €9

Spinach

SG-SL/GF-LF 

Patate al forno, fritte e al cartoccio €9

Baked, fried or roasted potatoes

SG-SL/GF-LF 

Verdure grigliate €9

Grilled vegetables

SG-SL/GF-LF 

Insalata mista €9

Mixed salad

SG-SL/GF-LF 

Pranzo e cena disponibili dalle 11 alle 22

Lunch and dinner available from 11 AM until 10 PM

DOLCI

DESSERTS

Tiramisù "Gentilini" €13

Mascarpone cream, coffee, "Osvego" Gentilini biscuits

(Allergeni / Allergens 3,4,5,9) 

Fondente al cioccolato con spuma al cocco €13

Dark chocolate fondant with coconut foam

(Allergeni / Allergens 3,4,5,9) 


Soufflé al limone su salsa alla vaniglia e fragole €13

Lemon soufflé with vanilla sauce and strawberries

(Allergeni / Allergens 3,4,5,9) 

Cheesecake al mango * €13

*Mango cheesecake **

(Allergeni / Allergens 5,9) SG-SL/GF-LF 

Foresta nera al cioccolato bianco glassata al mirtillo €13

White chocolate Black Forest cake glazed with blueberry

(Allergeni / Allergens 3,4,5,9) 

Crema catalana allo zenzero e frutti rossi €13

Ginger crème brûlée with red berries

(Allergeni / Allergens 3,5,9) SG/GF 

Tagliata di frutta fresca €12

Fresh fruit platter

SG-SL/GF-LF 

Gelato alle creme e sorbetti €12

Ice cream and sorbets

(Allergeni / Allergens 3,5,9) SG/GF 

Spuntino notturno disponibile dalle 22 alle 7

Night snacks available from 10 PM until 7 AM

Toast prosciutto e formaggio €12

Pane in cassetta, prosciutto e formaggio

Ham and cheese toast

Sandwich bread, ham and cheese

(Allergeni / Allergens 3,4)

Club Sandwich €20

Pane in cassetta, pollo, pancetta, uovo, lattuga, pomodoro e maionese

Sandwich bread, chicken, bacon, egg, iceberg lettuce, tomato and mayonnaise

(Allergeni / Allergens 4,9,11)

Sandwich di avocado €18

Sandwich con avocado, pomodoro, lattuga, uova, salsa maio all'aneto

Avocado sandwich

Avocado sandwich with tomato, iceberg lettuce, eggs, dill mayo sauce

(Allergeni / Allergens 3,4,9) 

Prosciutto di Parma con mozzarella di bufala €21

Parma ham served with buffalo mozzarella cheese

(Allergeni / Allergens 3) SG/GF

Salmone affumicato con robiola €22

Smoked salmon with soft robiola cheese

(Allergeni / Allergens 1,3) SG/GF

Lasagna Bolognese* €18

Pasta all'uovo, ragù rosso di carne, besciamella e parmigiano

Egg pasta, red meat ragù, béchamel and parmesan cheese


(Allergeni / Allergens 3, 4, 9, 14)

Parmigiana di melanzane* €18

Melanzane, passata di pomodoro, basilico e mozzarella

Eggplant Parmigiana*


Eggplant, tomato sauce, basil and mozzarella cheese

(Allergeni / Allergens 3, 4, 14) 

Tiramisù €12

Crema al mascarpone, caffè, biscotti "Osvego" Gentilini

Mascarpone cream, coffee, "Osvego" Gentilini biscuits

(Allergeni / Allergens 3,4,5,9) 

Bevande disponibili dalle 7 alle 24

Beverages available from 7 PM until Midnight

CAFFETTERIA

COFFEE ITEMS

Espresso € 3

Caffè Americano *American Coffee* € 3

Decaffeinato *Decaffeinated* € 3

Latte bianco *White milk* € 3

Cappuccino € 4

ANALCOLICI E SUCCHI (H24)

SOFT DRINKS AND JUICES (24HRS)

Succhi di frutta *Fruit juices* € 6.50

Spremuta di arancia fresca *Fresh orange juice* € 8

Coca Cola € 6.50

Coca Cola Zero € 6.50

Sprite € 6.50

Fanta € 6.50

ACQUA MINERALE (H24)

MINERAL WATER (24HRS)

San Benedetto naturale - Nepi frizzante € 3

San Benedetto still water - Nepi sparkling water

BIRRE (H24)

BEERS (24HRS)

Heineken €9

Nastro Azzurro €8

VINI BIANCHI

WHITE WINES

Ponte Loreto Bianco €26

Chardonnay Casale del Giglio €30

Satrico Casale del Giglio €28

VINI ROSSI

RED WINES

Ponte Loreto Rosso €26

Chianti Fattorie Melini €27

Merlot Casale del Giglio €30

SPUMANTE E CHAMPAGNE

SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE

Prosecco €28

Ferrari Brut Trento Doc €55

Spumante *Sparkling wine* Ruinello Brut €50

Spumante *Sparkling wine* Ruinello Rosè €50

Champagne Lanson Black Label €130

Champagne Lanson Label Rosè €150

Allergeni

Allergens

Piatto vegetariano 🌱 **Piatto vegano** 🌱 **Piatto senza lattosio (SL)**

Vegetarian dish 🌱 Vegan dish 🌱 Lactose free dish (LF)

Senza Glutine (SG)

Sono disponibili piatti senza glutine con assenza di ingredienti contenenti glutine.

Non possiamo tuttavia garantire il processo produttivo da parte della nostra cucina entro limiti dei 20 ppm (20 mg di glutine per kg. di alimento).

Vi preghiamo di rivolgervi allo staff del ristorante in caso di allergie o forti intolleranze.

Gluten Free (GF)

We serve gluten free dishes without ingredients and products containing gluten.

However, we cannot guarantee that preparations will respect the limit of 20ppm (20 mg of gluten per kg).

Please ask the restaurant staff in case of allergies or strong intolerances.

(*) Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti e/o surgelati all'origine o congelati in loco.

(*) Some products may be blast chilled and/or frozen at the source or on site.

Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni.

We inform patrons with food allergies or intolerances that a list of the allergens in our dishes is available for consultation.

The dishes administered may contain one or more allergens appertaining to the 14 categories of allergens listed in Annex II of EU Reg. 1169/2011, including:

1. Fish and products thereof
2. Mollusks and products thereof
3. Milk and products thereof (including lactose)
4. Cereals containing gluten and products thereof
5. Nuts
6. Crustaceans and products thereof
7. Peanuts and products thereof
8. Lupin and products thereof
9. Eggs and products thereof
10. Sulphur dioxide and sulphites
11. Soybeans and products thereof
12. Sesame seeds and products thereof
13. Mustard and products thereof
14. Celery and products thereof

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'all. II del Reg. UE 1169/2011, quali:

1. Pesce e prodotti a base di pesce
2. Molluschi e prodotti a base di molluschi
3. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
4. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
5. Frutta a guscio
6. Crostacei e prodotti a base di crostacei
7. Arachidi e prodotti a base di arachidi
8. Lupino e prodotti a base di lupino
9. Uova e prodotti a base di uova
10. Anidrite solforica e solfiti
11. Soia e prodotti a base di soia
12. Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
13. Senape e prodotti a base di senape
14. Sedano e prodotti a base di sedano

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA all'aliquota vigente.

Allergie e intolleranze alimentari: si raccomanda di informare il personale di servizio in caso di allergie o intolleranze alimentari.

Tutti i piatti sono preparati in una zona in cui sono presenti allergeni.

All prices are inclusive of VAT at the current rate.

Food allergies and intolerances: Please speak to a member of our team if you have a food allergy or intolerance.

All food is prepared in an area where allergens are present.