OMNIA
HOTEL
SHANGRI-LA

Ristorante

ANTIPASTI/ APPETIZERS

"La Seppia"

Insalatina di seppia, salsa al basilico e pappa al pomodoro homemade 14€

Squid salad with basil sauce and homemade tomato bread soup

(1,14)

"Carpaccio"

Carpaccio di manzo con maionese alle acciughe dolci,

petali di grana e sedano croccante 14€

Beef carpaccio with sweet anchovy mayonnaise, grana petals and crispy celery

(3,4,7,9)

"Green"

Millefoglie di zucchine romanesche, provolone stagionato, menta e la sua chips 12€

Millefeuille of Roman zucchini, aged provolone, mint and its own chips

(1,7)

"Timeless"

Crudo di Parma 18 mesi con slice di cantalupo dell'Agro Pontino 14€

18-month Parma raw ham with cantaloupe melon from the Agro Pontino

Cestino del pane / *Bread basket* **3€** *(1)*

OMNIA
HOTEL
SHANGRI-LA

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

“Speciale”
Garganelli di pasta fresca con crema di carciofi della tradizione, gambero e la sua bisque 17€
Fresh pasta garganelli with traditional artichoke cream, prawn and its bisque
(1, 2, 3, 7)

“Summer”
Chicche di patate con broccolo romanesco, la sua salsa e burrata pugliese 14€
Potato gnocchi with Roman broccoli, its sauce and Puglian burrata
(1, 7)

“Nerano”
Quadrotto di cernia bianca, zucchine alla Nerano in doppia consistenza e provolone 18€
White grouper fillet, Nerano-style zucchini in double texture and provolone
(1, 4, 7)

“La nostra gricia”
Mezzi rigatoni mantecati al guanciale di Amatrice, conciato romano e porro croccante 13€
Mezzi rigatoni pasta creamed with Amatrice guanciale, Roman conciato cheese and crispy leek
(1, 7)

Cestino del pane / *Bread basket* **3€** *(1)*

OMNIA
HOTEL
SHANGRI-LA

SECONDI/ MAIN COURSES

“Pork Ribs”

Costolette di maialino American style, salsa bbq,
crema di patate al lime e pepe rosa 18€

American style pork ribs, BBQ sauce, lime and pink pepper potato cream

(10, 12)

“Tradizioni”

Pollo alla romana servito a modo mio con salvia e peperone alla brace 17€

Roman-style chicken with sage and chargrilled pepper

“Vegan”

Strudel di verza con julienne di verdure croccanti e salsa di fagioli cannellini 12€

Savoy cabbage strudel with crispy vegetable julienne and cannellini bean sauce

(1)

“Gustoso”

Lingotto di salmone in crosta di erbe del nostro orto,
purea di melanzane, pecorino e basilico 21€

Herb-crusted salmon fillet with our herbs,
aubergine purée, pecorino and basil

(4,7)

CONTORNI/SIDE DISHES

Patate arrosto con salsa cacio e pepe 8€

Roasted potatoes with cacio e pepe sauce

(7)

Cicoria ripassata alla vecchia maniera 7€

Sautéed chicory the old-fashioned way

Insalata mista con ravanelli, cetriolo, carote e pomodorini 7€

Mixed salad with radishes, cucumber, carrots and cherry tomatoes

Broccolo romanesco aglio, olio e peperoncino 6€

Roman broccoli with garlic, olive oil and chilli

OMNIA
HOTEL
SHANGRI-LA

DOLCI/ DESSERTS

"Inimitabile"

Crème brûlée al pistacchio e amarene selezionate 7€

Crème brûlée with pistachio and selected sour cherries

(3,7,8)

"Eterno"

Tiramisù della tradizione con salsa al cioccolato 8€

Traditional tiramisù with chocolate sauce

(1,3,7)

"Divino"

Cheesecake moderna con crema fresca e salsa ai frutti di bosco e menta 8€

Modern cheesecake with fresh cream, wild berry sauce and mint

(1,3,7)

"Nut"

Parfait alla nocciola Piemontese, nocciole pralinate homemade e topping dello chef 8€

Piedmontese hazelnut parfait, homemade pralined hazelnuts and chef's topping

(3,7,8)

"La Frutta"

Tagliata di frutta di stagione 7€

Seasonal sliced fresh fruit

OMNIA
HOTEL
SHANGRI-LA

Elenco allergeni / Allergen List

Si avvisa la clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.
Customers are advised that ingredients or adjuvants considered allergens may be contained in the dishes prepared and administered in this exercise and in the drinks.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE
List of ingredients or adjuvants considered allergens used in this exercise and present in Annex II – "Substances or products causing allergies or intolerances" Reg. 1169/2011 UE."

1= **Cereali contenenti glutine**/ *Cereals Cotaining Gluten*

2 = **Crostacei**/ *Crustaceans*

3 = **Uova**/ *Eggs*

4 = **Pesce** / *Fish*

5 = **Arachidi**/ *Peanuts*

6 = **Soia**/ *Soya*

7= **Latte e Latticini**/ *Milk and Lactose*

8= **Frutta a guscio**/ *Nuts*

9= **Sedano** / *Celery*

10 = **Senape**/ *Mustard*

11 = **Semi di Sesamo**/ *Sesame Seed*

12 = **Anidride Solforosa**/ *Sulphur Dioxide And Sulphites*

13 = **Lupino**/ *Lupins*

14 = **Molluschi**/ *Molluscs*

Il nostro pesce ed alcuni prodotti artigianali vengono abbattuti in loco per prevenzione sanitaria.
Mantenere la freschezza e le caratteristiche organolettiche.
***Prodotto Abbattuto**

Our fish and some artisanal products are blast chilled in our premises for sanitary prevention and to keep the freshess.
**Product Blast Chilled*

OMNIA
HOTEL
SHANGRI-LA

E 42 BAR

COLAZIONE/ *BREAKFAST*

Cappuccino e Cornetto/ *Cappuccino and croissant* 5€

LUNCH MENÙ

LE INSALATONE / *SALADS*

Insalata mista con tonno e uova sode o con petto di pollo e mozzarella 13€
Mixed salad with tuna and boiled eggs, or with chicken breast and mozzarella
Tutte le insalate sono composte da:
iceberg, rucola, carota, cetrioli e pomodori
All the salads are made with:
iceberg lettuce, arugula, carrot, cucumber, and tomatoes

SNACK / *SNACKS*

Toast prosciutto cotto e formaggio 7 €
Cooked *Ham and cheese toast*
Tramezzino tonno e pomodoro 7 €
Tuna and tomato sandwich
Tramezzino pomodoro e mozzarella 7 €
Tomato and mozzarella sandwich

AL PIATTO/*ON THE PLATE*

Prosciutto Crudo di Norcia e melone del Agro Pontino 14 €
Norcia raw ham and melon from the Agro Pontino
Prosciutto Crudo di Norcia e bufala campana 15 €
Norcia raw ham and buffalo mozzarella from Campania
Bresaola della Valtellina, rucola e scaglie di grana 17 €
Bresaola from Valtellina, arugula, and shavings of Grana Padano

OMNIA
HOTEL
SHANGRI-LA

E 42 BAR

Caffetteria/*Coffee Bar*

Espresso/*Espresso coffee*	2,00 €
Americano/*American coffee*	3,00 €
Cappuccino	3,00 €
Tè e Tisane/ Tea and Herbal tea	3,00 €
Cioccolata/*Hot choccolate*	3,00 €
Espresso doppio/*Double espresso*	4,00 €

Soft Drinks

Coca Cola/Coca Cola Zero	5,00 €
Schweppes Lemon/Schweppes Tonica	5,00 €
Sprite/Fanta	5,00 €
Succo di Frutta/*Fruit juice*	5,00 €

Acqua/*Water*

Acqua 1 lt (naturale /frizzante) *1 liter of water (still / sparkling)*	3,00 €

Birre/*Beers*

Nastro Azzurro	5,00 €
Messina	5,00 €

Analcolici/*Non-alcoholic drinks*

Crodino	5,00 €
San Bitter	5,00 €

OMNIA
HOTEL
SHANGRI-LA

E 42 BAR

Cocktails

Spritz	
(Aperol ,Campari, Limoncello)	10,00 €
Cuba libre	10,00 €
Campari Gin Negroni	10,00 €
Americano	10,00 €

Gin cocktail selection

Gin Malfy (lemon/orange)	15,00 €
Gin Tonic Gordon	10,00 €
Gin Tonic Tanqueray	15,00 €
Gin Tonic Mare	15,00 €
Gin Tonic Hendrick's	15,00 €
Gin Tonic Nordes	15,00 €
Gin Tonic Tabar	17,00 €
Gin Tonic Bulldog	15,00 €

Prosecchi

	BOTTLE	GLASS
Prosecco ***Montelliana***	25,00 €	7,00 €
Prosecco ***Rosè Villa Sandi***	25,00 €	7,00 €
Prosecco ***di Treviso DOC Il Rogio***	25,00 €	7,00 €
Prosecco ***Berlucchi Freccianera DOC***	60,00 €	

Champagne

	BOTTLE
Champagne G.H.Mumm	80,00 €
Veuve Clicquot s.p.b brut	130,00 €

OMNIA
HOTEL
SHANGRI-LA

E 42 Bar

Vini Bianchi/Wine white

	BOTTLE	GLASS
Greco di tufo Feudi 2021	28 €	8 €
Catarratto Branciforti *Bottle*	28 €	8 €
Pinot Grigio Forchir *Bottle*	28 €	8 €
Gewurztraminer Mezzacorona	28 €	8 €
Vermentino Superiore P.mancini	28 €	8 €
Chardonnay Livon	30 €	8 €
Frascati superiore "People"	28 €	8 €
Serrocielo Falanghina	28 €	
Donnaluce Poggio Le Volpi	37 €	

Vini Rosati/ Rosé Wine

Pfefferer rosé	27 €
Primitivo Tramari rosé	26 €

Vini Rossi/*Red Wine*

	BOTTLE	GLASS
Nero D'avola "Branciforti"	28 €	8 €
Chianti Banfi 2021 *Bottle*	28 €	8 €
Primitivo di Manduria ceralacca *Bottle*	32 €	9 €
Cesanese del Piglio *Bottle*	30€	8 €
Vermentino Superiore P.mancini *Bottle*	28 €	8 €
Chardonnay Livon *Bottle*	30€	8 €
Primitivo di Manduria S,Marzano *Bottle*	28 €	8 €
Pinot Nero "Forchir" *Bottle*	28 €	8 €
Morellino di Scansano DùGalli Poggio	34 €	
Baccarossa poggio Le Volpi	45 €	
Carmenere più Inama	36 €	

Liquori e distillati/*Liquors and spirits*

Baileys	7 €
Martini Bianco/ Dry/ Rosso	5 €
Tequila Cuervo Especial	7 €
Tequila esplon bianca	8 €
Amaro Jagermeister	7 €
Amaro Nonino	8 €
Amaro Jannamico	7 €
Amaro Jefferson	10 €
Amaretto di Saronno	7 €
Amaro Unicum	8 €
Amaro Petrus	8 €
Limoncello di Capri	7 €
Grappa Of Amarone	15 €
Grappa Poli Elegante	10 €
Grappa Sarpa Poli Barrique	10 €
Rum Bacardi Carta Blanca	7 €
Rum Matusalem	10 €
Rum Bumbum	10 €
Rum Zacapa 23 anni	10 €
Rum don papa	10 €
Brandy Cardenal Mendoza	8 €
Vodka Absolut	10 €
Vodka Grey Groose	15 €
Vodka Crystal Head	15 €
Whisky Oban	10 €
Whisky Laphroaig	10 €
Whisky Talisker	10 €
Bourbon Wild turkey	7 €
Whisky Jack Daniel's	7 €
Cognac Remy Martin VSOP	15 €