MENU
a la Carte

Hotel Antonella
Pomezia

« Un racconto di sapori, tra territorio, stagioni e creatività .»

«A story told through flavours, shaped by the land, the seasons and creativity.»

LA SUGHERETA
Ristorante

Chef GIACOMO

SHG Hotel Antonella
Via Pontina Km 28, 00071 Pomezia
www.shghotelantonella.com – info@shghotelantonella.com

LA SUGHERETA
Ristorante

INFORMAZIONI | ALLERGEN INFORMATION

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante possono contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.
Se sei allergico o intollerante a una o più sostanze, ti preghiamo di informare il nostro personale prima di ordinare: saremo lieti di indicarti le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Some of the dishes and foods served in this restaurant may contain substances or products that cause allergies or intolerances.
If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before ordering. We will be happy to advise you on dishes that do not contain the specific allergens.

(*) Potrebbero essere presenti prodotti surgelati in base alla stagione o alla reperibilità del prodotto.
(*) Frozen products may be used depending on the season and product availability.

Piatto vegetariano / Vegetarian dish

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
Substances or products that cause allergies or intollerances

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti derivati
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soybeans
7. Milk and dairy products
8. Nuts
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame seeds
12. Suplhur dioxide and sulphites
13. Lupin
14. Molluscs

**** GLI ANTIPASTI ****

Our starters

SALUMI E FORMAGGI DEI CASTELLI ROMANI
A curated selection of cured meats & artisanal cheeses from the Castelli Romani
€ 15 (7)

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA
Caprese salad with buffalo mozzarella
€ 14 (7)

QUICHE LORRAINE AL PORRO E PANCETTA
Leek & bacon Quiche Lorraine
€ 14 (1-3-7)

CARPACCIO DI MANZO SCOTTATO,SHOKUPAN, UOVO E SPINACINO
Seared beef carpaccio, Shokupan, egg & baby spinach
€ 16 (1-3-7)

SGOMBRO IN CARPIONE CON VERDURINE IN AGRODOLCE
Mackerel in carpione with sweet & sour vegetables
€ 15 (4-12)

GNOCCO ALLA ROMANA CON POLIPETTI ALLA LUCIANA
Roman-style semolina gnocchi with Luciana-style baby octopus
€ 15 (1-3-7-14)

COPERTO | *Service*
€ 3 per persona / *per person*

ALLERGENI | *ALLERGENS*
Per la legenda degli allergeni, consultare la prima pagina del menu.
For the allergen key, please refer to the first page of the menu.

LA SUGHERETA
Ristorante

**** I PRIMI ****

First courses

FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI
Fettuccine with porcini mushrooms
€ 16 (1-3-7)

GNOCCHI CON CREMA DI ZUCCA E SALSICCIA
Gnocchi with pumpkin cream & sausage
€ 15 (1-3-7)

PASTA E FAGIOLI CON PANCETTA CROCCANTE
Pasta & beans with crispy pancetta
€ 14 (1-9)

SPAGHETTI ALLA CREMA DI CAVOLFIORE E PEPERONE CRUSCO
Spaghetti with cauliflower cream & crispy Crusco pepper
€ 14 (1)

LINGUINE ALLE VONGOLE LUPINO E CIME DI RAPA
Linguine, wedge clams & broccoli rabe
€ 18 (1-14)

RISOTTO CACIO E PEPE AGLI AGRUMI E GAMBERI ROSSI
Cacio e pepe risotto with citrus & red prawns
€ 18 (2-7)

**** E GLI IMMANCABILI... PRIMI ROMANI
THE TIMELESS CLASSICS...ROMAN CLASSICS ****

AMATRICIANA
Amatriciana with tomato, guanciale & pecorino Romano
€ 15 (1-7)

CARBONARA
Carbonara with egg, guanciale & pecorino Romano
€ 15 (1-3-7)

CACIO E PEPE
Cacio e pepe with pecorino Romano & black pepper
€ 15 (1-7)

ALLERGENI | *ALLERGENS*
Per la legenda degli allergeni, consultare la prima pagina del menu.
For the allergen key, please refer to the first page of the menu.

LA SUGHERETA
Ristorante

**** LE NOSTRE SPECIALITÀ DI TERRA****
Our Meat Specialties

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE ARROSTO
Sliced grilled beef with roasted potatoes
€ 24

GALLETTO ARROSTO CON PEPERONI
Roasted spring chicken with bell peppers
€ 20

STINCO DI MAIALE IN SALSA CON PATATE RIPASSATE ALLA CIPOLLA
Pork shank in sauce with onion-sautéed potatoes
€ 22 (9)

OSSOBUCO IN SALSA CON POLENTA FRITTA
Braised veal shank in sauce with fried polenta
€ 20 (1-9)

**** I SECONDI DI MARE****
Seafood Main Courses

FILETTO DI SPIGOLA CON CAVOLO NERO, ZUCCA E SEMI DI GIRASOLE
Sea Bass Fillet with Tuscan Black Kale, Pumpkin and Sunflower Seeds
€ 25 (4)

TRANCIO DI SALMONE, ROMOULADE DI SEDANO RAPA E CAROTE ARROSTO
Salmon steak with celeriac rémoulade and roasted carrots
€ 22 (4-10)

**** I CONTORNI ***
Side Dishes

CICORIA RIPASSATA IN PADELLA CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO
Pan-Sautéed Chicory with Garlic, Extra Virgin Olive Oil and Chili Pepper
€ 7

PATATE ARROSTO AL FORNO
Oven-Roasted Potatoes
€ 6

CARCIOFO ALLA ROMANA
Roman-Style Braised Artichoke
€ 8

PATATE FRITTE DORATE
Golden French Fries
€ 6

INSALATA MISTA DI STAGIONE
Seasonal Mixed Salad
€ 6

LA SUGHERETA
Ristorante

**** MOMENTI DI DOLCEZZA****
Sweet Moments

TARTE TATIN DI MELE E CANNELLA
Apple and cinnamon tarte tatin
€ 8 (1-7)

TORTINO AL CARAMELLO
Caramel fondant
€ 7 (1-3-7)

MONTE BIANCO
Mont Blanc chestnut dessert
€ 8 (3-7)

CHEESECAKE AL GORGONZOLA CON UVA E NOCI
Gorgonzola cheesecake with grapes and walnuts
€ 8 (1-7-8)

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA
Fresh fruit platter
€ 7

**** GELATI E SORBETTI ****
Ice Creams & Sorbets

Lasciatevi guidare dal nostro personale di sala nella scelta dei gusti del giorno.
Let our team guide you through today's selection of flavours.
€ 6

ALLERGENI | *ALLERGENS*
Per la legenda degli allergeni, consultare la prima pagina del menu.
For the allergen key, please refer to the first page of the menu.

LA SUGHERETA
Ristorante

LA SELEZIONE DEI VINI
Our Wine Selection

**** BOLLICINE ****
Sparkling

Prosecco Brut – *Le Nynae* — € 8
Prosecco Brut — € 29

**** VINI BIANCHI ****
White Wines

Satrico IGT – *Casale del Giglio* — € 8 / € 29
Lazio

Ribolla Gialla DOC – *Tiare* — € 10 / € 38
Friuli-Venezia Giulia

Falanghina IGT – *Cantine Ciervo* — € 7 / € 25
Campania

**** VINI ROSSI ****
Red Wines

Montepulciano DOP - *Terzini* — € 10 / € 36
Abruzzo

Syrah IGP – *Divina Provvidenza* — € 7 / € 26
Lazio

Aglianico IGP – *Cantine Ciervo* — € 6 / € 23
Lazio

Il nostro personale sarà lieto di consigliarvi l'abbinamento più adatto.
Our team will be happy to recommend a suitable pairing.

HOTEL ANTONELLA

LA SUGHERETA
Ristorante



BIRRE IN BOTTIGLIA/ Bottled beers

Ichnusa (33 cl.)	€ 7
Messina (33 cl.)	€ 7

ALLA SPINA/ Draught beers

Messina 20 CL.	€ 7
Messina 40 Cl.	€ 8

*****

DISTILLATI E SUPERALCOLICI

Whisky – Rum – Cognac...	€10-15

GRAPPE, AMARI E LIMONCELLO

Italian liquors	€6 - 10



LA SUGHERETA
Ristorante

PROPOSTE
Business

Le nostre proposte speciali*
DAL MENU ALLA CARTA
a partire da € 35,00

PROPOSTA 1

LE NOSTRE ABBONDANTI
PASTE E I RISOTTI
+
UN CONTORNO
+
FRUTTA oppure DESSERT
+
ACQUA
e UN CALICE DI VINO

PROPOSTA 2

I SECONDI
DI CARNE o DI PESCE
CON CONTORNO
+
FRUTTA oppure DESSERT
+
ACQUA
e UN CALICE DI VINO

**Offerte riservate alla nostra clientela business.*

Rappresenti un'azienda?
Contatta il nostro ufficio commerciale.
prenotazioni@shghotelantonella.com

LA SUGHERETA
Ristorante

MENU
a la Carte

Speciale bambini

IDEE BABY

€ 25

PENNETTE AL POMODORO

oppure

PASTA BURRO E PARMIGIANO

+

COTOLETTA CON PATATINE FRITTE

oppure

NUGGETS CON PATATINE FRITTE E KETCHUP

+

DOLCE oppure GELATO

Bibita inclusa!



ROOM SERVICE



LE PINSE *(The Roman Pizza)* 15€

PINSA MARGHERITA – Pomodoro, mozzarella e basilico
Pizza Margherita with tomato, mozzarella cheese and fresh basil

PINSA MARGHERITA CON PROSCIUTTO CRUDO / oppure SALAME
Pizza Margherita with Parma cured ham / or salami

PINSA MARINARA – Pomodoro, acciughe e origano (senza formaggio)
Pizza Marinara with tomato, anchovies and origan (no cheese)

PINSA BIANCA CON PROSCIUTTO CRUDO / oppure SALAME
White pizza with mozzarella cheese, Parma cured ham / or salami (no tomato)

PINSA BIANCA CON ZUCCHINE
White pizza with mozzarella cheese and zucchini (no tomato)

PINSA MENU 20€

- **PIZZA + BIRRA** *BEER*
- **PIZZA + BICCHIERE DI VINO** *GLASS OF WINE*
- **PIZZA + BIBITA** *SOFT DRINK*

Se ordini il Menu Pinsa, il servizio in camera è incluso!
If you order the Pinsa Menu, room service is free of charge!

Vi invitiamo a contattare il ristorante al numero **734**.

Dove il gusto incontra l'accoglienza

Hotel Antonella
Pomezia

Ogni piatto racconta una storia fatta di passione, ricerca e attenzione ai dettagli. Grazie per aver scelto il nostro Ristorante: il vostro apprezzamento è il nostro ingrediente più prezioso. Vi aspettiamo per regalarvi ogni volta una nuova esperienza di gusto.

A journey through taste, thanks you

Every dish tells a story of passion, research and attention to detail. Thank you for choosing our restaurant: your appreciation is our most precious ingredient. We look forward to welcoming you again and creating new moments of taste and pleasure

SHG Hotel Antonella
Via Pontina Km 28, 00071 Pomezia
www.shghotelantonella.com

Prenota con Noi il Tuo Evento

La Tua Cena Aziendale di Natale, il Tuo Compleanno o Qualsiasi Evento da Festeggiare

Il nostro Ufficio Prenotazioni sarà felice di seguirti in tutta l'organizzazione





HOTEL · ANTONELLA · LUXURY EVENTS

LA SUGHERETA
Ristorante

Contatta il nostro ufficio prenotazioni
prenotazioni@shghotelantonella.com
Tel. 06 911481

Come Prenotare



Contatta il nostro Ufficio Prenotazioni

Il nostro team è a tua disposizione per informazioni, disponibilita e preventivi personalizzati. Siamo qui per rispondere a ogni tua esigenza.



Scegli menu e allestimento

Seleziona il menu più adatto al tuo evento e l'allestimento che desideri. Decorazioni, mise en place e dettagli su misura per te.



Pensa solo a festeggiare

Rilassati e goditi il tuo giorno speciale. Al resto ci pensiamo noi, con cura e attenzione al dettaglio.

HOTEL ANTONELLA

Ristorante La Sughereta

Via Pontina km 28, 00071 Pomezia (RM)

prenotazioni@shghotelantonella.com

www.shghotelantonella.com

Tel. 06 911481

LA SUGHERETA

Ristorante