TERRAZZA MONTI
Restaurant & Lounge Bar

Happy Glam

Aperitivo Terrazza Monti - The Glam Hotel
dalle ore 17 alle ore 19:30
from 5 pm to 7.30 pm

@terrazzamonti

Terrazza Monti

Via Nazionale, 82 - 00184 Rome

Happy Glam

Tartare di manzo con maionese allo strutto di maiale e crumble di guanciale
Beef tartare with pork lard mayonnaise and guanciale crumble (3-5-7)

Gambero spaghetti d'angelo ed estratto di crostacei
Angel hair pasta with shrimp and shellfish extract (1-2-4-9)

Stracciata di melenzane
Eggplant stracciata (1-3-5-7)

Un Cocktail o un Calice di Vino Bianco/Rosso/Rosè
A Cocktail or a Glass of White/ Red /Rosé Wine

€ 27

Green option

Stracciata di melanzane
Eggplant stracciata (1-3-5-7)

Spiedino di verdure gratinate
Gratinated vegetable skewers (1-5-7-9)

Cheesecake salata scomposta
Disassembled savory cheesecake (1-3-5-7-9)

Un Cocktail o un Calice di Vino Bianco/Rosso/Rosè
One Cocktail or a Glass of White/ Red /Rosé Wine

€ 27

Finger Food extra
€ 6 cadauno / *each*

Cocktail extra
€ 10 cadauno / *each*

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala. *For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided, upon request, by the hall staff.*
Elenco allergeni: 1. Glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latticini - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Sesamo - 12. Solfiti - 13. Molluschi - 14. Lupini - * Prodotti congelati all'origine
Allergen list: *1. Gluten - 2. Shellfish - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Dairy products - 8. Nuts - 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame - 12. Sulphites - 13. Molluscs - 14. Lupins - * Originally Frozen Product*
Materie prime - Prodotti abbattuti in loco e alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.
Raw materials *- Products slaughtered on-site and some fresh animal origin products, as well as raw fish products, undergo rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to Regulation EC 852/04 and Regulation EC 853/04.*