

SHG HOTEL PORTAMAGGIORE

Una storia italiana

La storia dell'Hotel Portamaggiore è indissolubilmente legata a quella di Roma. Il palazzo in cui ha sede l'albergo, infatti, fu ultimato nel 1925, dopo cinque anni di costruzione, e fu immediatamente utilizzato per accogliere i pellegrini in viaggio a Roma in occasione del 23esimo Giubileo, indetto l'anno precedente da Pio XI.

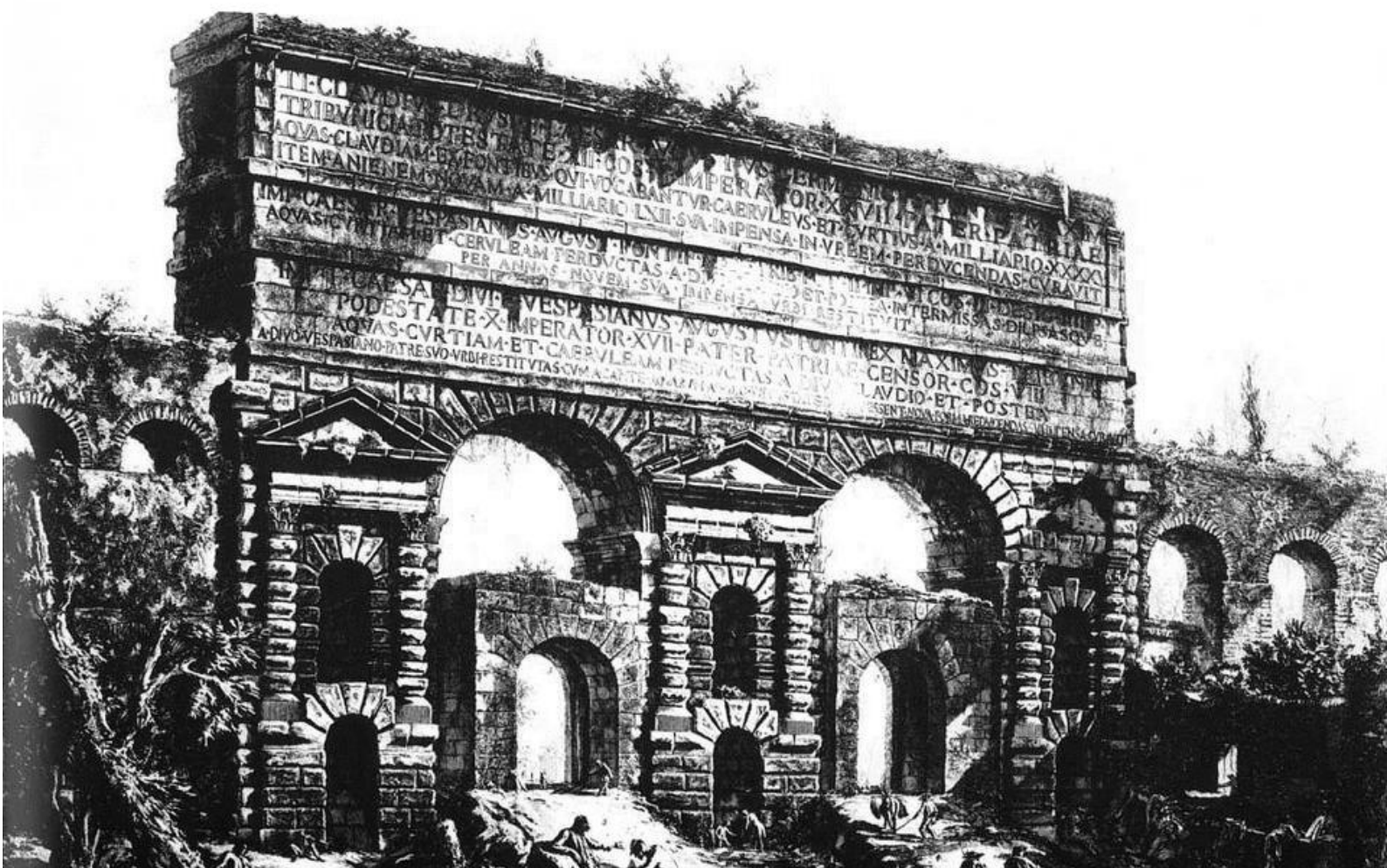
La facilità con cui, grazie ai moderni mezzi di trasporto, era ormai possibile arrivare a Roma, determinò una crescita esponenziale del numero degli arrivi di fronte alla quale si rendeva necessaria un'organizzazione del tutto diversa rispetto al passato.

In questo contesto nasce la tradizione alberghiera dell'Hotel Portamaggiore che, dopo un costante processo di evoluzione, oggi conta ben 206 confortevoli camere, un ristorante, tre sale meeting e un roof garden, "La Terrazza in Portamaggiore", fiore all'occhiello della struttura.

The history of Hotel Portamaggiore is inextricably linked to the history of Rome. The original building of the hotel was in fact completed in 1925, after five years of construction, and was immediately used to welcome pilgrims traveling to Rome on the occasion of the 23rd Jubilee, announced the previous year by Pius XI.

Thanks to the remarkable improvement of the connections between the cities, in that period there was an important growth of the flow of tourists and this determined the necessity of a radical change of the hospitality model.

In this context, the hotel tradition of Hotel Portamaggiore is born, which, after a constant process of evolution, now has 206 comfortable rooms, a restaurant, three meeting rooms and a roof garden, "La Terrazza in Portamaggiore", the flagship of the structure.



ANTIPASTI

Apetizers - Entrée

Millefoglie di Melanzane alla Parmigiana con mozzarella filante e profumo di basilico ✓ (7)

Classic "Parmigiana": eggplant millefeuille with mozzarella cheese and fresh basil

Euro 10,00

Sformatino di Patate e funghi su fonduta di Taleggio ✓ (1-3-7)

Potatoes flan with mushrooms served on a Taleggio cheese fondue

Euro 12,00

Filetto di Baccalà in tempura con insalatina di finocchi, arance e olive (1-4)

Fried codfish fillet served with a salad of fennel, orange and olives

Euro 15,00

Selezione di salumi e formaggi nostrani con mostarde e miele (1-7)

Cheese and cold cuts fine selection served with fruit mustards and honey

Euro 12,00

Crudo di Parma 24 mesi con mozzarella di bufala DOP (1-7)

Parma cured ham (24 month) with D.O.P. buffalo mozzarella cheese

Euro 12,00

PANE / BREAD ✓

Il pane e le focacce sono di nostra produzione, fatti freschi tutti i giorni (1)

Bread and focaccia are homemade. Made fresh every day

L'OLIO, quello che trovate nel nostro ristorante, è lo stesso che utilizziamo in tutte le nostre preparazioni. È un prodotto originario della Sabina. Nasce e viene lavorato nei terreni di Roma, dove la tecnica da oltre 2.000 anni è rimasta pressoché invariata, per permettere di assaporare al meglio gli antichi sapori della Città Eterna.

The Extra Virgin Olive Oil, the one you find at our restaurant, is the same that we use in our kitchen. It is a product originating from Sabina and it is processed in Rome, where the technique for over 2,000 years has remained almost unchanged, to allow you to better enjoy the ancient flavours of the Eternal City.



Coperto, pane e servizio / Bread and service

€ 2,50 per persona / per person


PRIMI

Pasta - Soup - First course

Fettuccine della Casa con funghi porcini e profumo di timo  (1-3)
Fettuccine (fresh pasta) with mushrooms and scent of thyme
Euro 12,00

Lasagna della tradizione Bolognese (1-7-3-4)
Classic Lasagna Bolognese with tomato, ragù and Parmigiano cheese
Euro 12,00

Paccheri con cubetti di pesce spada, melanzane e pomodorini (1-4-3)
"Paccheri" pasta with swordfish, eggplants and cherry tomatoes
Euro 13,00

La zuppa di verdure di stagione con crostini  (1)
Seasonal vegetable soup with bread croutons
Euro 12,00


Pasta e prodotti speciali senza glutine sono disponibili a richiesta.
Pasta and special products gluten free are available upon request.



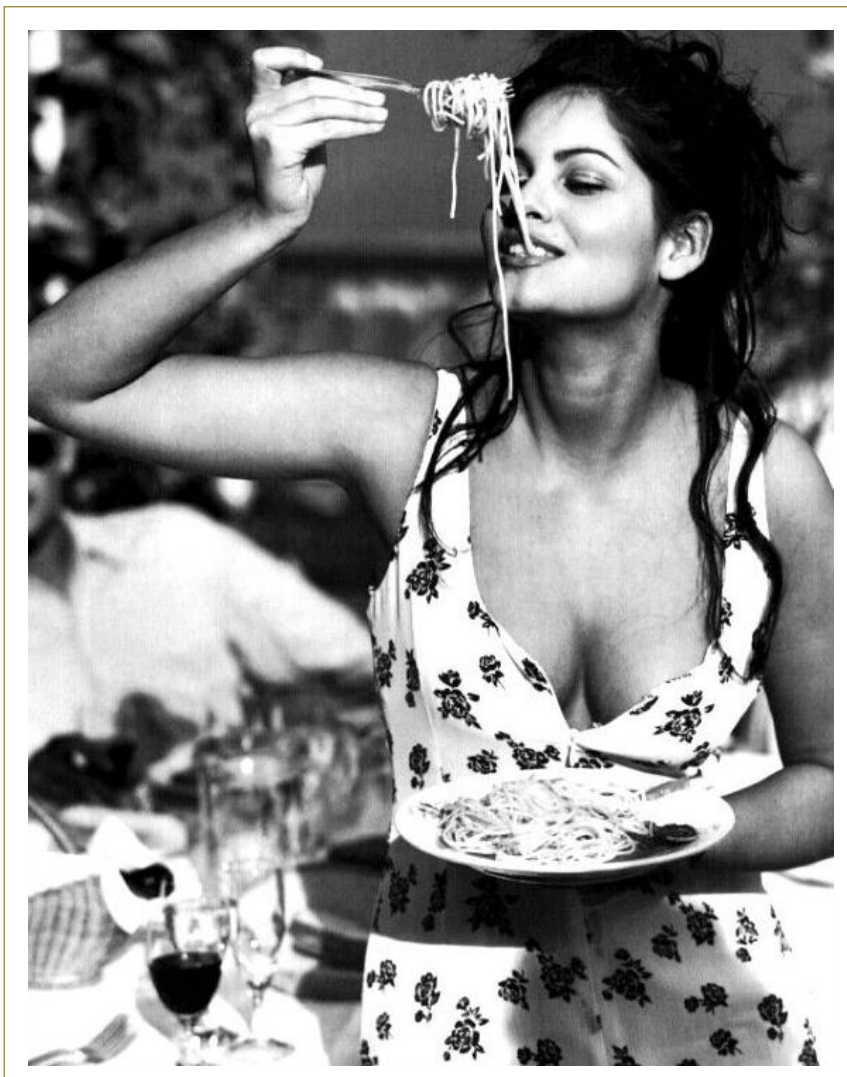
I PIATTI DELLA TRADIZIONE ROMANA

From the Roman Tradition

Bucatini all'Amatriciana  (1-7)
"Bucatini" pasta with tomato, bacon and Pecorino cheese
€ 12,00

Rigatoni Cacio e Pepe   (1-7)
"Rigatoni" pasta with Pecorino cheese and black pepper
€ 12,00

Spaghetti alla Carbonara  (1-3-7)
Spaghetti carbonara, the famous pasta with eggs, bacon and Pecorino cheese
€ 12,00



*La vita, è una combinazione
di magia e pasta.*

Life is a combination of magic and pasta.

In una frase di **Federico Fellini** la più bella definizione del saper vivere mediterraneo e al contempo una descrizione perfetta di Roma e dell'Italia intera, che della pasta hanno fatto la loro ambasciatrice nel mondo.

This sentence by Federico Fellini is the most beautiful definition of the Mediterranean art of living and, at the same time, a perfect description of Italy and Rome, who made pasta their ambassador all over the world.

SECONDI DI PESCE

Fish - Second course

Gamberoni alla griglia profumati con salsa al salmoriglio (2)
Grilled prawns with an emulsion of extra virgin olive oil, lemon, parsley and oregano
Euro 16,00

Filetto di branzino in guazzetto di pomodorini e olive (4)
Sea bass with cherry tomatoes and olives
Euro 18,00

SECONDI DI CARNE

Meat - Second course

Tagliata di manzo su letto di rucola, grana e pomodorini (7)
Sliced beef served on rocket salad, cherry tomatoes and Grana Padano cheese
Euro 18,00

Bocconcini di pollo conditi con salsa agli agrumi (1-7)
Chicken emencé served with citrus sauce
Euro 16,00

Scaloppa di maiale alla Romana sfumata al vino bianco 🏰 (1-7)
Pork escalope Romana style stewed in white wine
Euro 14,00

Costine di agnello alla scottadito con cicoria ripassata 🏰
Classic "Scottadito": backed lamb chops served with sautéed chicory
Euro 15,00

CONTORNI

Potatoes and vegetables

Insalatina mista di stagione

Small mixed salad

€ 5,00

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

€ 5,00

Patatine fritte ^(*) ⁽⁵⁾

Fried potatoes

€ 5,00

Cicoria ripassata alla romana 

Sautéed chicory with chili pepper

€ 5,00



Piatti vegetariani / *Vegetarian dishes*



Prodotto della tradizione gastronomica romana / *Traditional Roman gastronomic product*

(*) Con questo simbolo il prodotto potrebbe essere stato abbattuto termicamente o congelato all'origine per garantirne qualità e freschezza.

(*) *With this sign product may have been frozen at its origin or thermally knocked down to ensure quality and freshness*

In caso di intolleranze o allergie è a Vostra disposizione la TABELLA ALLERGENI con indicazioni sulla presenza di allergeni nei prodotti, in ottemperanza al Reg. UE 1169/2011. I numeri che trovate di fianco ad ogni piatto (da 1 a 14) segnalano la presenza degli allergeni riportati in tabella.

Vi preghiamo comunque, per qualsiasi dubbio, di chiedere al responsabile di sala.

In case of intolerance or allergies it's at your disposal the TABLE OF ALLERGENS with information about the presence of allergens in products, in compliance with Reg. UE 1169/2011. The numbers visible next to each dish (from 1 to 14) indicate the presence of the allergens listed in the table.

For any further request, please ask our restaurant manager.

Coperto, pane e Servizio - *Bread and Service*

€ 2,50 per persona / *per person*



LA PIZZERIA

Gourmet



LE PIZZE ROSSE

Red Pizzas with tomato

MARGHERITA  (1-7)	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, basilico	
<i>Tomato, mozzarella cheese, basil</i>	
NAPOLI (1-4-7)	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
<i>Tomato, mozzarella cheese, anchovies, organ</i>	
FUNGHI  (1-7)	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, funghi	
<i>Tomato, mozzarella cheese, mushrooms</i>	
MARGHERITA CON WURSTEL (1-7)	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, wurstel	
<i>Tomato, mozzarella cheese, würstel</i>	
MARGHERITA E NDUJA (1-7)	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, 'nduja	
<i>Tomato, mozzarella cheese, 'nduja (Calabrian spicy salami cream)</i>	

DIAVOLA (1-7)	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive <i>Tomato, mozzarella cheese, spicy salami, olives</i>	
VEGETARIANA  (1-7)	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane <i>Tomato, mozzarella cheese, zucchini, peppers, aubergine</i>	
TROPEANA  (1-7)	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, 'nduja, cipolla rossa di Tropea, origano <i>Tomato, mozzarella cheese, 'nduja (Calabrian spicy salami cream), Tropea red onion, oregan</i>	
CAPRICCIOSA  (1-7)	€ 10,50
Pomodoro, mozzarella, funghi, olive, carciofi <i>Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, olives, artichokes</i>	
4 STAGIONI (1-7)	€ 10,50
Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, olive <i>Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, ham, olives</i>	
AMATRICIANA  (1-7)	€ 11,00
Pomodoro, pancetta, cipolla rossa di Tropea, ricotta affumicata <i>Tomato, bacon, Tropea red onions, smoked ricotta cheese</i>	
PARMIGIANA  (1-7)	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, pesto e parmigiano <i>Tomato, mozzarella cheese, aubergine, basil pesto, parmesan cheese</i>	
MARGHERITA TONNO E CIPOLLA DI TROPEA (1-4-7)	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea <i>Tomato, mozzarella cheese, tuna fish, Tropea red onion</i>	
MARGHERITA CON BUFALA E PACHINO  (1-7)	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodori pachino <i>Tomato, buffalo mozzarella cheese, basil, cherry tomatoes</i>	
FUNGHI PORCINI, SPECK E BUFALA (1-7)	€ 12,00
Pomodoro, funghi porcini, mozzarella di bufala, speck <i>Tomato, porcini mushrooms, buffalo mozzarella cheese, speck</i>	
MARGHERITA CRUDO, STRACCHINO E RUCOLA (1-7)	€ 12,00
Pomodoro, prosciutto crudo di Parma, stracchino e rucola <i>Tomato, Parma cured ham, creamy cheese and rocket</i>	


LE PIZZE BIANCHE

White Pizzas (no tomato)

MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO (1-7) <i>Mozzarella cheese and ham</i>	€ 10,00
SPECK E PROVOLA AFFUMICATA (1-7) <i>Speck and Provola smoked cheese</i>	€ 11,00
MOZZARELLA WURSTEL PATATE FRITTE (1-5-7) <i>Mozzarella cheese, wurstel, french fries</i>	€ 10,00
ORTOLANA ✓ (1-7) <i>Mozzarella, cipolla, zucchine, patate e melanzane</i> <i>Mozzarella cheese, onion, zucchini, potatoes, aubergine</i>	€ 10,00
4 FORMAGGI ✓ (1-7) <i>Mozzarella, fontina, gorgonzola, parmigiano</i> <i>Mozzarella cheese, gorgonzola blue cheese, fontina cheese, parmigiano cheese</i>	€ 11,00
FUNGHI PORCINI E PROVOLA AFFUMICATA ✓ (1-7) <i>Porcini mushrooms and Provola smoked cheese</i>	€ 12,00
BOSCAIOLA (1-7) <i>Mozzarella, funghi, salsiccia</i> <i>Mozzarella cheese, mushrooms, sausage</i>	€ 11,00
BRESAOLA, RUCOLA E PARMIGIANO ✓ (1-7) <i>Bresaola, rocket salad and Parmigiano cheese</i>	€ 12,00
PATATE, SALSICCIA E MOZZARELLA (1-7) <i>Potatoes, sausage and mozzarella cheese</i>	€ 11,00
PATATE E FUNGHI PORCINI ✓ (1-7) <i>Potatoes and porcini mushrooms</i>	€ 11,00
'NDUJA E GORGONZOLA (1-7) <i>'Nduja (Calabrian spicy salami cream) and Gorgonzola blue cheese</i>	€ 11,00

I CALZONI RIPIENI

Stuffed Pizzas

PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA ⁽¹⁻⁷⁾ <i>Ham and mozzarella cheese</i>	€ 12,00
FUNGHI E MOZZARELLA  ⁽¹⁻⁷⁾ <i>Mushrooms and mozzarella cheese</i>	€ 12,00

Per ogni ingrediente aggiunto: supplemento di € 1
For each added ingredient it will be charged € 1 of supplement



Piatti vegetariani / *Vegetarian dishes*



Prodotto della tradizione gastronomica romana / *Traditional Roman gastronomic product*

- (*) Con questo simbolo il prodotto potrebbe essere stato abbattuto termicamente o congelato all'origine per garantirne qualità e freschezza.
(*) *With this sign product may have been frozen at its origin or thermally knocked down to ensure quality and freshness*

In caso di intolleranze o allergie è a Vostra disposizione la TABELLA ALLERGENI con indicazioni sulla presenza di allergeni nei prodotti, in ottemperanza al Reg. UE 1169/2011. I numeri che trovate di fianco ad ogni piatto (da 1 a 14) segnalano la presenza degli allergeni riportati in tabella.

Vi preghiamo comunque, per qualsiasi dubbio, di chiedere al responsabile di sala.

In case of intolerance or allergies it's at your disposal the TABLE OF ALLERGENS with information about the presence of allergens in products, in compliance with Reg. UE 1169/2011. The numbers visible next to each dish (from 1 to 14) indicate the presence of the allergens listed in the table.

For any further request, please ask our restaurant manager.

Coperto, pane e Servizio - *Bread and Service*
€ 2,50 per persona / *per person*

DESSERTS

Desserts and Sweet End

Il tiramisù dello chef  (3-7-8)

Chef's tiramisù

€ 6,00

•
Creme Caramel (1-3-7)

Crème Caramel

€ 6,00

•
Panna cotta (7)

Scegli l'abbinamento che preferisci: con Nutella, frutti di bosco, o cioccolato?

White creamy sugary pudding

Choose your combination: with Nutella, berries, or chocolate?

€ 6,00

•
Tagliata di frutta fresca di stagione

Seasonal fresh fruits salad

€ 6,00



Prodotto della tradizione gastronomica romana

Traditional Roman gastronomic product

In caso di intolleranze o allergie è a Vostra disposizione la TABELLA ALLERGENI con indicazioni sulla presenza di allergeni nei prodotti, in ottemperanza al Reg. UE 1169/2011. I numeri che trovate di fianco ad ogni piatto (da 1 a 14) segnalano la presenza degli allergeni riportati in tabella.

Vi preghiamo comunque, per qualsiasi dubbio, di chiedere al responsabile di sala.

In case of intolerance or allergies it's at your disposal the TABLE OF ALLERGENS with information about the presence of allergens in products, in compliance with Reg. UE 1169/2011. The numbers visible next to each dish (from 1 to 14) indicate the presence of the allergens listed in the table.

For any further request, please ask our restaurant manager.

Coperto, pane e Servizio - *Bread and Service*

€ 2,50 per persona / *per person*

ACQUA

Water

Acqua minerale naturale/gasata 1 lt.

Mineral Water still/sparkling 1 lt.

€ 3.00

Acqua minerale naturale/gasata 0,5 lt.

Mineral Water still/sparkling 0,5 lt.

€ 2.00

BEVANDE ANALCOLICHE

Soft Drinks

Coca Cola, Fanta, Sprite, Lemonsoda	€ 3,50
Succo di frutta / <i>Fruit juice</i>	€ 3.50
Acqua tonica / <i>Tonic water</i>	€ 3,50
Tè freddo alla pesca/limone / <i>Ice tea peach/lemon</i>	€ 3.50
Reb Bull / Energy Drink	€ 4,00
Crodino, San Bitter / <i>Non-alcoholic aperitifs</i>	€ 4,00

BIRRE

Beer

BIRRA ALLA SPINA / <i>DRAFT BEER</i>	
Piccola / <i>Small 20 cl</i>	€ 4,00
Media / <i>Medium 40 cl</i>	€ 6,00
LAGER BEER in bottiglia / <i>bottle 33 cl</i>	
Beck's - Messina	€ 4,00
SPECIAL BEER in bottiglia / <i>bottle 33 cl</i>	
Ichnusa - Corona - Messina ai cristalli di sale	€ 5,00

GRAPPE – AMARI – WHISKY – RUM





Italian and foreign liqueurs and After dinner

Amari italiani	€ 5,00	Liquori esteri	€ 6,00
Grappe italiane	€ 8,00	Rum	€ 8,00
Grappe riserva	€ 12,00	Whisky	€ 8,00
Liquori italiani	€ 6,00		

TABELLA DEGLI ALLERGENI

Table of Allergens

Con indicazioni sulla presenza di allergeni nei prodotti, in ottemperanza al Reg. UE 1169/2011.
With information about the presence of allergens in products, in compliance with Reg. UE 1169/2011.

	 Allergeni	 Allergens	 Allergènes	 Allergene
1	Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati	Cereals containing gluten	Céréales avec gluten	Getreide mit Gluten
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Shellfishes	Crustacés	Schaltier
3	Uova e prodotti a base di uova	Eggs	Oeufs	Eier
4	Pesce e prodotti a base di pesce	Fish	Poisson	Fisch
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Peanuts	Cacahuètes	Erdnüsse
6	Soia e prodotti a base di soia	Soy	Soja	Soja
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milk	Lait	Milch
8	Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti	Walnut, almonds, etc.	Noix, amandes, etc.	Nüsse, Mandeln, ecc.
9	Sedano e prodotti a base di sedano	Celery	Céleri	Sellerie
10	Senape e prodotti a base di senape	Mustard	Moutarde	Senf
11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	Sesamo	Sésame	Sesam
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale	Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total sulfur dioxide	Anhydride sulfureux, Sulfites	Schwefeldioxid, Sulfite
13	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupines	Lupins	Lupinen
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Molluscs	Mollusques	Weichtier



Partecipa al nostro

PROGRAMMA FEDELTA' LOYALTY PROGRAM

Ottieni la tua membership card.
Per te sconti sui tuoi prossimi soggiorni!

Scarica la nostra web app sul tuo device dal sito web SHG
e iscriviti al programma.

Download the app on your device from our web site and subscribe the program

Quando effettui il check-in in hotel,
non dimenticarti di fotografare questo codice QR:



Accumula punti e RISPARMIA!

Collect points and save money!

Per tutti gli SHGMember sconti
sui prossimi soggiorni direttamente dalla tua App

#SHGEXPERIENCE