





ROOM SERVICE



disponibile dalle 13:30 alle 22:00 - available from 13:30 to 22:00





€10,00 di supplemento - € 10,00 of additional charge

ANTIPASTI

I SALUMI DELLA TRADIZIONE € 14,00
SELEZIONE DI SALUMI ITALIANI DOP
Crudo San Daniele| Salame Milano| Lonza
lenta stagionatura 12 Mesi | Bresaola della
Valtellina IGP | Mortadella Bologna IGP
R  


FORMAGGI D'AUTORE € 12,00
Selezione di formaggi freschi, morbidi e dolci
con confetture agli agrumi e mieli nostrani.  



GRAND ASSIETTE DI SALUMI
E FORMAGGI € 22,00
Selezione di salumi e formaggi nostrani con
mieli e marmellate nazionali R  


FRITTO MISTO GRAN CUPOLA € 16,00
Suppli, olive ascolane, mozzarelline, fiore di
zucca, baccalà e crocchetta di patate
   





IL DESÍO DEL DÌ € 18,00
Proposta giornaliera del Resident Chef
Desìo*

ENTREE

TRADITIONAL CURED MEATS € 14,00
SELECTION OF COLD CUTS
San Daniele raw ham| Milan salami| dried
cured pork loin| Bresaola of Valtellina PGI |
Mortadella Bologna PGI R  

CHEESES OF THE AUTHOR € 12,00
Cheeses' selection served with organic jams &
honey flavored with Tumeric |Ginger |Truffle
|Marc |Mozzarella  

GRAND ASSIETTE OF COLD CUTS &
CHESSES € 22,00
Selection of traditional cured meats and
cheeses R  

MIXED FRIED GRAN CUPOLA € 16,00
Suppli, Ascoli olives, mozzarella cheese,
pumpkin flower, cod and potato croquette
   

IL DESÍO DEL DÌ € 18,00
Chef's Desìo daily proposal*

PRIMI PIATTI



RISO VENERE CON TRIONFO

DI GAMBERI € 18,00

Riso venere | curry | gamberoni | olio EVO   

RISOTTO ALLA ZUCCA CON GUANCIALE

CROCCANTE € 16,00

Riso venere | crema di zucca aromatizzata al
rosmarino | guanciale di Amatrice STG croccante |
olio EVO  

PRIMI PIATTI DELLA TRADIZIONE




ROMANA € 16,00

Cacio e pepe | amatriciana | carbonara

Pasta a scelta tra tonnarello fresco e rigatone
trafilati al bronzo    

TROFIE ACQUA E FARINA CON ZUCCHINE

A LA JULIENNE € 16,00

Pasta fresca di tipo trofia | zucchine romanesche |
olio EVO   




Il DESÍO DELLO CHEF € 18,00

(da considerarsi come piatto del giorno)*

FIRST COURSE



VENUS RICE WITH PRAWNS TRIUMPH

€ 18,00

Venus Rice | curry | prawns | EVO oil   

PUMPKIN RISOTTO WITH CRUNCHY

CHEEK € 16,00

Venus rice | pumpkin cream | Amatrice STG
crunchy cheek | EVO oil  

TRADITIONAL ROMAN PASTA € 16,00

Cacio e pepe | amatriciana | carbonara

Pasta of your choice (tonnarello or rigatoni)



TROFIE PASTA WITH ZUCCHINI A LA

JULIENNE € 16,00

Home Made Pasta | Roman courgettes | EVO oil



DESÍO CHEF'S PROPOSAL € 18,00

Daily Chef's proposal*



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A CUSCIO



CROSTACEI



ARACHIDI



LUPINI



UOVA



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI



SOIA



SESAMO





SENAPE





SEDANO

SECONDI PIATTI



POTAGE PARMENTIER € 16,00

Patate nostrane | porri | brodo home made | panna dello chef  

PROFUMO D'INVERNO € 14,00

Vellutata di zucca regionale
Crostoni di pane | olio EVO  






PROFUMO DELL'ORTO € 14,00

Vellutata di verdure di stagione
Sedano | carote | cipolla di Tropea | zucchine | patate leonessa | olio EVO   R



PROFUMO DI MARE € 24,00

zuppa di pesce    

GRANBURGER GOURMET € 25,00

Hamburger di Fassona | bacon croccante | cipolla di tropea caramellata | senape di Digione al miele | patate fritte     

CHE MANZO € 24,00



Guancia di manzo italiano | crema di patate arrosto  

CHE POLPO € 24,00



Polpo rosticcato | crema di patate | riduzione di salsa di soia e miele.    

MAIN COURSE

POTAGE PARMENTIER € 16,00

Potatoes | leek | home made vegetal broth | chef's cream | panna dello chef  

WINTER SCENTS € 14,00

Velvety soup of pumpkin
bread croutons | EVO oil  






GARDEN SCENTS € 14,00

Velvety soup of vegetables
Celery | carrots | Tropea onion | zucchini | lioness potatoes | EVO oil R  

SEA SCENTS € 24,00

Fish Soup    

GRANBURGER GOURMET € 25,00

Fassona Hamburger | crunchy bacon | caramelized tropea onion | Dijon Mustard with Honey | chips     

CHE MANZO € 24,00

Italian Beef Cheek | roasted potato cream  

CHE POLPO € 24,00

Roasted octopus | potato | reduction of soy sauce and honey    



LE INSALATE

La CAESAR € 14,00

Lattuga | pomodori pachino | crostini | pollo | uova
| scaglie di parmigiano | salsa Caesar 🌿 🍷 ✨

La CAPRI € 14,00

Bufala campana DOP | Pomodori | olio EVO 🌿 🍷

La VEGGY € 14,00

insalata radicchio | scaglie di grana padano DOP |
noci | pere 🍷

LE PINSE

La MARGHERITA € 14,00 🌿 🍷 ✨

Pomodoro bio | Fiordilatte | Olio EVO | Basilico

La CRUDO € 18,00

Prosciutto Crudo di Parma DOP | Pomodoro bio |
Fiordilatte | Rucola Fresca | Scaglie di Parmigiano
| Olio EVO Italiano. 🍷 🌿 ✨

La DIAVOLA € 16,00

Pomodoro | Fiordilatte | salame piccante | Olio
EVO 🌿 🍷 ✨

La NAPOLI € 16,00

Pomodoro bio | fiordilatte | alici del cantabrico
|olio EVO 🍷 🌿 🐟 ✨

La BUFALA base rossa o bianca € 18,00

Mozzarella di Bufala campana DOP | rucola |
pomodoro pachino | olio EVO 🍷 🌿 ✨

La PISTACCHIOSA € 18,00

Mortadella Bologna IGP | burrata campana | pesto
di pistacchi | granella di pistacchi 🍷 🌿 ✨

SALADS

La CAESAR € 14,00

Lettuce | cherry tomatoes | bread croutons |
chicken | eggs | parmesan flakes | Caesar sauce 🍷 🌿 ✨

La CAPRI € 14,00

Bufala campana PDO | cherry tomatoes | fresh basil |
EVO oil 🌿 🍷

La VEGGY € 14,00

Radicchio | Parmesan flakes | Nuts | Pears | oil 🍷

THE ROMAN PINSA

La MARGHERITA € 14,00 🍷 🌿 ✨

BIO Tomato sauce | mozzarella | EVO oil | basil

La CRUDO € 18,00

Parma PDO raw ham | cherry tomatoes |
Mozzarella | EVO oil | rocket | res or white base |
parmesan flakes 🍷 🌿 ✨

La DIAVOLA € 16,00

BIO Tomato sauce | mozzarella | EVO oil | spicy
salami 🍷 🌿 ✨

La NAPOLI € 16,00

Cantabrian Anchovies | BIO Tomato sauce |
mozzarella | EVO oil | fresh basil 🍷 🐟 🌿 ✨

La BUFALA € 18,00

base of your coiche red or white | Bufala Mozzarella
PDO | rocket | cherry tomatoes | EVO oil 🍷 🌿 ✨

La PISTACCHIOSA € 18,00




Mortadella IGP | burrata | pistachio pesto |
pistachio grain 🍷 🌿 ✨






DOLCI E DESSERT

TIRAMISU DELLA TRADIZIONE

€ 12,00

Crema di mascarpone | savoiardi | profumo di caffè   

TIRAMISU AL PISTACCHIO € 12,00

Crema di mascarpone al pistacchio | grani di pistacchio nostrani | savoiardi | profumo di caffè   

TORTINO AL CUORE CALDO € 12,00

Tortino con cioccolato belga del 1911 e cocco rape'   




TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE

€ 10,00




DESSERTS

TRADITIONAL ROMAN TIRAMISU

€ 12,00

Mascarpone cream | savoiardi | coffee   

PISTACHIO TIRAMISU € 12,00

Pistachio mascarpone cream | pistachio grain | savoiardi | coffee   

CHOCOLATE PIE WITH WARM HART

€ 12,00

Belgian chocolate | coconut rape'   

SEASONAL FRUIT € 10,00



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A CUSCIO



CROSTACEI



ARACHIDI



LUPINI



UOVA



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLITI



SOIA



SESAMO



SENAPE



SEDANO