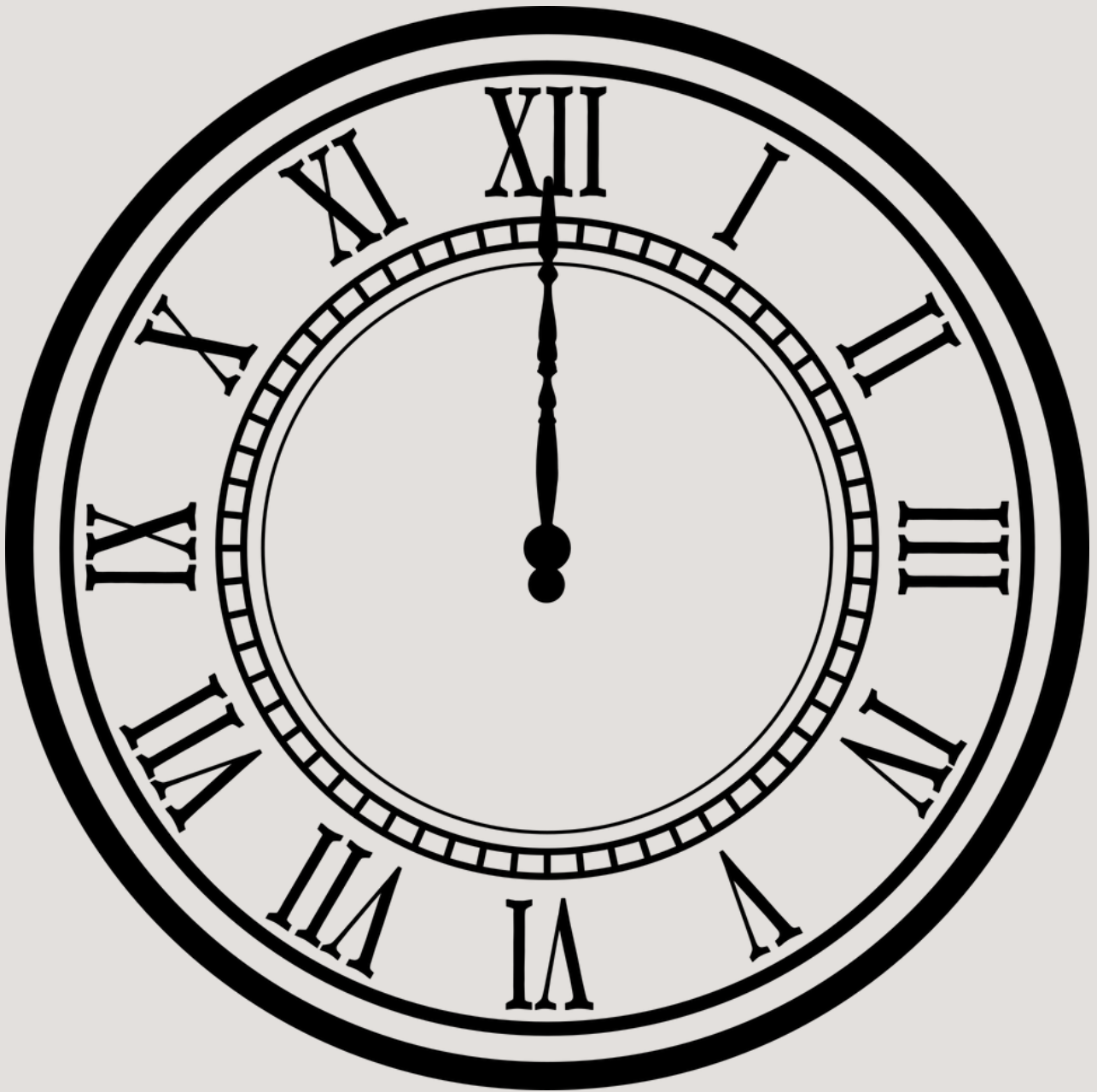


---

# MOOD

HOTELS

---



THE TIMES  
*Restaurant*





## ANTIPASTI

### Starters

#### **Pappa al pomodoro - 10 €**

*Pane raffermo con pomodori, cipolle, basilico, acciughe e burrata  
Soaked bread salad, with tomatoes, onions, basil, anchovies and burrata cheese*

#### **Frittura di calamari\* - 18€**

*Fried squid*

#### **Panzanella di polpo \*- 12 €**

*Crostini, polpo, olive taggiasche, pomodorini, cetriolo e cipolla rossa  
Croutons, octopus, Taggiasca olives, cherry tomatoes, cucumber and red onion*

#### **Carpaccio di manzo con guacamole, cipolla caramellata, olio, sale e pepe - 17€**

*Beef carpaccio with guacamole, caramelized onion, oil, salt and pepper*

#### **Selezione di crostini dello Chef - 10€**

*Bruschette with daily specialities from the Chef*

#### **Tagliere salumi e formaggi km. 0 - 20€**

*Stracciatella con olio al tartufo, Parmigiano Docg, cacio romano stagionato, corallina, salame piccante, prosciutto Amatriciano I.G.P., miele, pomodori secchi  
Stracciatella with truffle oil, Parmigiano Docg, aged cacio romano, corallina, spicy salami, Amatriciano ham I.G.P., honey, dried tomatoes*



## FRITTI E SFIZI

### Fried & whimps

#### **Mozzarelle in carrozza\* - 6€**

*Fried mozzarella cheese*

#### **Verdure in pastella\* - 6€**

*Fried seasonal vegetables*

#### **Le golose cheddar e bacon\* - 8€**

*French fries with cheddar and bacon*

#### **Fritto special del giorno\* - 8€**

*Fried special of the day*

#### **Fiore di zucca con baccalà mantecato\*- 3€ al pz**

*Courgette flower with creamed cod*

*Information on food allergies: Some dishes and drinks may contain one or more of the 14 allergens indicated by Regulation (EU) N. 1169/2011*

*\*Products frozen or blast-chilled on site.*



## MOOD LEGGERO

### Light Mood

**Prosciutto Crudo con Mozzarella di Bufala - 18€**

*Parma Ham & DOP Mozzarella*

**Caprese- 13€**

*Tomato, mozzarella, basil and evo oil*

**Caesar Salad: pollo alla piastra, lattuga, parmigiano a scaglie, crostini di pane e bacon croccante - 18€**

*Lettuce, grilled chicken, Parmesan cheese, bacon, bread croutons*

**Mood Salad: lattuga, salmone affumicato, pomodori secchi, mozzarella di Bufala DOP - 18€**

*Lettuce, smoked salmon, sun-dried tomatoes, Mozzarella di Bufala DOP*

**Tuna Salad: misticanza, tonno, pomodoro, cipolla e mais - 17€**

*Mixed salad, tuna, tomato, onion, corn and carrots*

**Tartare di salmone con riso venere, avocado e lime - 22 €**

*Tartare di salmone con riso venere, avocado e lime*

**Tartare di manzo olio, sale, pepe e uovo marinato - 22€**

*Beef tartare oil, salt, pepper and marinated egg*



## PINSA ROMANA

### Traditional roman pinsa

**Margherita - 14€**

(pomodoro, mozzarella DOP, basilico)

*Tomato sauce, mozzarella DOP, Basil*

**Vegetariana - 14€**

(zucchine, melanzane, pomodorini, peperone, mozzarella)

*Zucchini, eggplant, tomatoes, bell pepper, mozzarella*

**Diavola - 14€**

(pomodoro, mozzarella DOP, peperoncino)

*Tomato sauce, mozzarella DOP and spicy salami*

**Amatriciana - 15€**

(pomodoro, mozzarella DOP, Guanciale Amatrice IGP, Pecorino Romano, pepe nero)  
*Tomato sauce, mozzarella DOP, Guanciale Amatrice IGP, Pecorino Romano cheese, black pepper*

**Prosciutto crudo amatriciano e burrata - 18€**

*Burrata and raw ham*

**Porcini\* e salsiccia di Norcia- 18€**

*Porcini mushrooms and Norcia sausage*



**P R I M I**

**First courses**

**Ravioli alla Carbonara - 16€**

*Ravioli with carbonara cream, pecorino fondue and bacon powder*

**Cacio & Pepe Lime & Menta - 15€**

*Pasta with pecorino cheese, pepper, lime and mint*

**Amatrigialla - 16€**

(amatriciana rivisitata con crema di datterini gialli)

*Revised amatriciana with yellow tomatoes, guanciale DOP and pecorino cheese*

**Risotto con crema di scampi \*- 18€**

*Risotto with scampi cream*

**Ajo Ojio 2.0 \*- 18€**

*Spaghetti with anchovies, shrimps, garlic, chilli, breadcrumbs and parsley*

**Primo del giorno - 17€**

*First of the day*

*Informazioni sulle allergie alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicato dal Regolamento (UE) n. 1169/2011*

*\*Prodotti congelati o abbattuti in loco.*



## SECONDI PIATTI

### Main courses

**Roll di branzino al gazpacho \*- 20€**

Rollè di branzino con terra d'olive, gazpacho e porro croccante  
*Sea bass rollè with olive powder, gazpacho and crunchy leek*

**Baccalà in pastella con patate rustiche\* - 18€**

*Cooked codfish with rustic potatoes*

**Polpo rosticcato con crema di ceci e pachino arrostito\*- 18€**

*Roasted octopus with chickpea cream and roasted cherry tomatoes*

**Saltimbocca alla romana con verdure - 17€**

*Saltimbocca alla romana with vegetables*

**Filetto di manzo al gorgonzola e patate viola - 22€**

*Fillet of beef with gorgonzola and purple potatoes*

**Carrè d'agnello con panure alla menta e salsa al melone - 20€**

*Rack of lamb with mint panure and melon sauce*



## I PANINI MOOD

### Sandwiches Mood

**Cheese Burger: Angus\*, formaggio, pomodoro, lattuga, patatine fritte - 18€**

*Angus Patty\*, cheese, tomatoes, lettuce, french fries side*

**Crispy-chicken Burger: pollo impanato con cornflakes, paprika, crema di peperoni, lattuga, scamorza, patatine - 19€**

*Cornflakes coated chicken, paprika, bellpepper cream, lettuce and smoked cheese, served with french fries*

**Fish Burger special\*- 20€**

*Fish burger special*

**coperto - €2 a persona**

*cover charge- €2 per person*



## DESSERT

### Tiramisu \*- 8€

*Ladyfinger cookies, espresso coffee mascarpone cheese, eggs, sugar, cocoa powder.*

### Mango Paradise - 8€

*Guscio di cioccolato bianco, mousse al mango e crumble di cocco*

### Cheesecake del giorno \*- 8€

*Cheesecake of the day*

### Tagliata di Frutta di Stagione - 8€

*Fruit salad*

### Gelato crema, cioccolato e pistacchio \*- 8€

*Cream, chocolate and pistachio ice cream*



## ANALCOLICI IN BOTTIGLIA

Acqua liscia | acqua frizzante 1L (*still or sparkling water*)- 4€

Coca-Cola | Coca-Cola 0 - 5€

Fanta | Sprite | Crodino - 5€

Tè Freddo (*iced tea*) - 5€

Schweppes (*tonic, lemon, ginger beer, grapefruit*) - 5€

### BIRRE (beers)

Lagunitas IPA 35.5 cl - 8€

Moretti La Rossa 33 cl - 8€

Triple Trappist 33 cl - 9€

### BIRRA ALLA SPINA (Draft beers)

Messina Cristalli di Sale - 8€

### AMARI (digestives) - 8€

### CAFFETTERIA

Espresso - 2€

Decaffeinato - 3€

Cappuccino - 4€

Caffelatte - 4€

Tè e infusi - 5€

*Tea and infusions*

Cioccolata calda - 5€

*Hot chocolate*



## ALLA MESCITA

### Wine by glass

#### BIANCHI - *white wines*

Marco Carpineti, Capolemole, Lazio, Bellone	8€
Monchiero Carbone, "Recit" Piemonte, Arneis 100%, Roero Arneis DOCG	8€
Inama, Vulcaia Sauvignon Veneto, Sauvignon 100%, Sauvignon del veneto IGT	10€

#### ROSSI - *red wines*

Gaffino, Tubo Lazio, Merlot, Rosso Lazio, IGT	8€
Marco Carpineti, Capolemole Lazio, Cesanese e Montepulciano, IGT	8€
Antinori Chianti Classico, Peppoli Toscana, Sangiovese 90%, Merlot, Syrah, DOCG	10€

#### ROSÈ

Andrea Formilli, Fendi Umbria, Sangiovese 80%, Pinot noir 10%, Rosso Umbria IGT	8€
---	----

#### PROSECCO

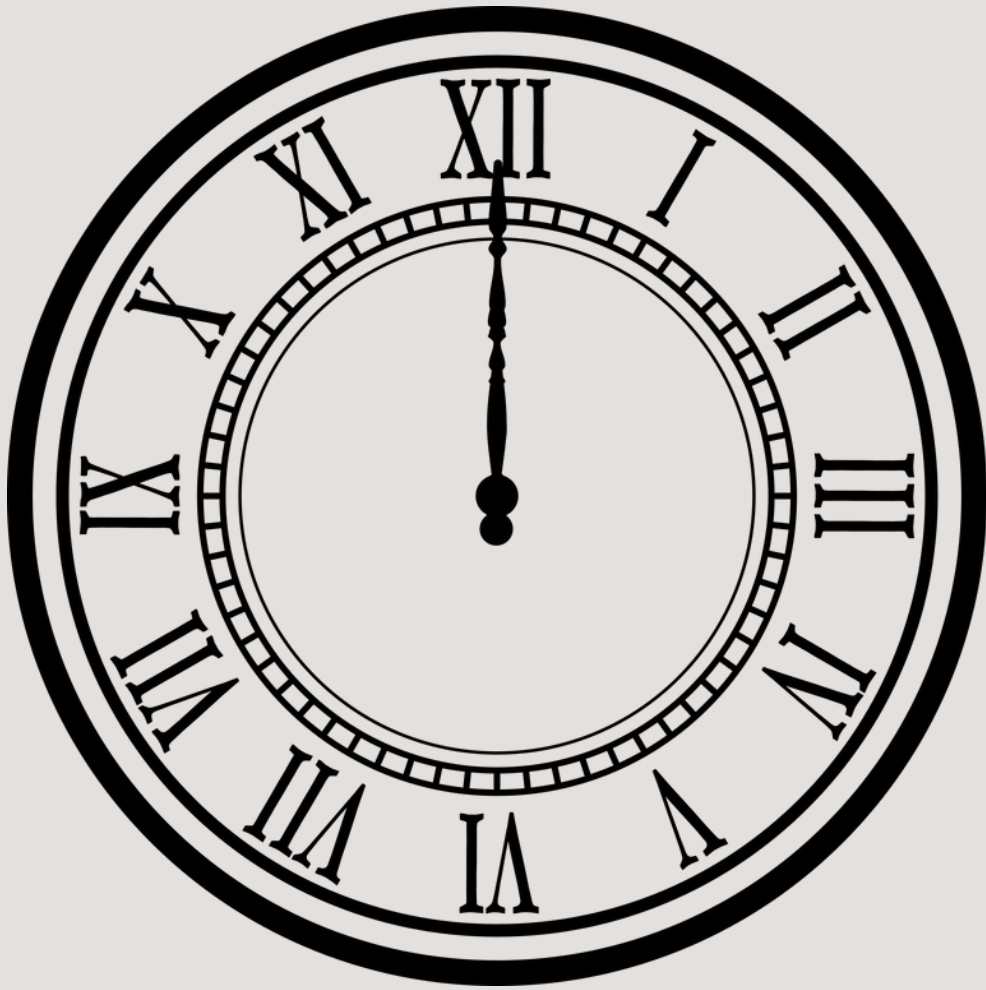
Soligo, Prosecco Col Del Sole	8€
-------------------------------	----

---

# MOOD

HOTELS

---



## THE TIMES

*Bar & Restaurant*



0699345101



rometimes@moodhotels.it

