

F455

GRAND HOTEL
PALATINO ROMA



MENU BAR





BIBITE | SOFT DRINKS

Succo (bottiglia) 7
Juice (bottle)

CENTRIFUGHE | CENTRIFUGAL JUICES

Carota, arancia, zenzero, curcuma & mango 9
Carrot, orange, ginger, turmeric & mango

Sedano, cetriolo, lime & acqua di cocco 9
Celery, cucumber, lime & coconut water

FRULLATI | SMOOTHIES

Lamponi, fragole, menta, acqua di rose, datteri e latte di mandorla 9
Raspberry, strawberry, mint, rose water, dates and almond milk

Cavolo, spinaci, banana, mango e cannella 9
Cabbage, spinach, banana, mango and cinnamon

AQUA MINERALE | MINERAL WATER

Panna, San Pellegrino (0,5 lt.) 3,50
Dolomia, Nepi (0,75 lt.) 5

CAFFETTERIA | COFFEE & TEA

Espresso 3,50

Espresso decaffeinato 3,50
Decaffeinated espresso

Té, Cioccolata, Caffè Americano, Capuccino 5
Tea, Chocolate, American Coffee, Capuccino



BIRRA ALLA SPINA | DRAFT BEER 0,40 lt.

10

Theresianer Premium Lager

Colore: giallo paglierino carico
Gradazione alcolica: 4.8% Vol.
Abbinamenti consigliati: tartine, primi piatti, pizza e insalatone con pomodori.

Colour: bright straw yellow
Alcohol content: 4.8% Vol.
Recommended with: canapes, first courses, pizzas and tomato salads.

Theresianer Strong Ale

Colore: ambrato chiaro con riflessi bruni
Gradazione alcolica: 8.5% Vol.
Abbinamenti consigliati: arrosto di maiale, carni rosse, formaggi stagionati, crepes suzette, sacher torte. Come una birra da gustare lentamente.

Colour: deep amber with tawny reflection
Alcohol content: 8.5% Vol.
Recommended with: Roast pork, red meats, aged cheeses, crepes suzette, sacher tort. As a beer to savour slowly.

Theresianer India Pale Ale

Colore: ambrato scuro con riflessi aranciati
Gradazione alcolica: 5.8% Vol.
Abbinamenti consigliati: piatti di pesce, salumi, insalate. Rombo al forno ed altri pesci e cibi saporiti. Salumi piccanti. Formaggi stagionati. In aperitivo accompagnata da spuntini salati.

Colour: dark amber with orange highlights
Alcohol content: 5.8% Vol.
Recommended with: fish dishes, cold cuts, salads. Baked turbot and other flavourful fishes spicy charcuterie. Spicy cold cuts. Aged cheeses. As aperitif combined with salty snacks.

BIRRA | BEER 0,33 lt.

8

Theresianer Premium Pils

Colore: giallo paglierino
Gradazione alcolica: 5.0% Vol.
Abbinamenti consigliati: torte salate, salumi, verdure e pesce fritto.

Colour: pale straw
Alcohol content: 5.0% Vol.
Recommended with: savoury pies, cured meats, vegetables and fried fish.

Theresianer India Pale Ale

Colore: Ambrato scuro con riflessi aranciati
Gradazione alcolica: 5.8% Vol.
Abbinamenti consigliati: piatti di pesce, salumi, insalate. Rombo al forno ed altri pesci e cibi saporiti. Salumi piccanti. Formaggi stagionati. In aperitivo accompagnata da spuntini salati.

Colour: Dark amber with Orange highlights
Alcohol content: 5.8% Vol.
Recommended with: fish dishes, cold cuts, salads. Baked turbot and other flavourful fishes spicy charcuterie. Spicy cold cuts. Aged cheeses. As aperitif combined with salty snacks.

Theresianer Vienna

Colore: ramato
Gradazione alcolica: 5.3% Vol.
Abbinamenti consigliati: zuppe, risotti, formaggi a media stagionatura, dolci (in particolare Crepes Suzette) e "tutto pasto".

Colour: coppery
Alcohol content: 5.3% Vol.
Recommended with: soups, risottos, medium-aged cheeses, desserts (particularly Crepes Suzette) and throughout the meal



VINI ALLA MESCITA WINES BY THE GLASS

Prosecco	11
Spumante Sparkling Wine	11
Champagne	16
Vini Bianchi Leggeri Light White Wines	9
Vini Bianchi Strutturati Structured White Wines	11
Vini Rosé Rosé Wines	9
Vini Rossi Leggeri Light White Wines	9
Vini Rossi Strutturati Structured White Wines	11

Non esitate a chiedere la nostra carta del vino con il menù completo

Do not hesitate to ask for our wine list with a full menù



SPARKLING

14

Bellini*

White peach puree, Prosecco

Mimosa*

Fresh orange juice, Prosecco

Rossini*

Strawberry puree, Prosecco

French 75

Gin, Lemon, Sugar syrup, Champagne

Negroni Sbagliato

Campari, Red Vermouth, Prosecco

Spritz

Aperol, Prosecco, Soda

Hugò

Elderberry blossoms' syrup,
Prosecco, Soda, Mint, Red apple

Martini Royale

White Martini, Prosecco,
Soda, Lime, Mint

*in stagione



COCKTAILS

14

Americano

Campari, Red Vermouth, Soda

Daiquiri

Rum, Lime, Sugar syrup

Negroni

Gin, Campari, Red Vermouth

Manhattan

Rye Whiskey, Red Vermouth, Angostura Bitter

Margarita

Tequila, Cointreau, Lime

Old Fashioned

Bourbon Rye Whiskey, Angostura Bitter, Sugar

Whiskey Sour

Bourbon Whiskey, Lemon, Sugar syrup

Boulevardier

Bourbon Whiskey, Campari, Red Vermouth

Rally

Campari, Cider, Lemon, Soda

Mary Pickford

Rum, Maraschino, Pineapple juice, Granadine syrup

Sidecar

Cognac, Triple sec, Lemon

White Lady

Gin, Triple sec, Lemon

Caipirinha

Cachaça, Lime, Sugar

Pink PalaDINO Mule

Vodka, Lime, Spicy Ginger Beer, Homemade cranberry syrup

14

“Special 70th Anniversary FH55 Hotels”



LONG DRINKS

14

Gin Tonic

Gin, Tonic water

Vodka Tonic

Vodka, Tonic water

Gin Fizz

Gin, Lemon, Sugar syrup, Soda

Cuba Libre

Rum, Cola, Lime

Horses's Neck

Cognac, Ginger Ale, Angostura Bitter

Long Island Iced Tea

Rum, Tequila, Gin, Vodka, Triple sec, Lemon, Cola, Sugar syrup

Mojto

White Rum, Lime, Mint, Soda

Moscow Mule

Vodka, Ginger Beer, Lime

London Mule

Gin, Ginger Beer, Lime

Screwdriver

Vodka, Orange juice

Bloody Mary

Vodka, Tomato juice, Lemon, Salt,
Sedane salt, Pepper, Tabasco, Worchestershire sauce

Mai Tai

White Rum, Dark Rum, Orange Curaçao,
Orzata syrup, Lime



LONG DRINKS

14

Pina Colada

White Rum, Pineapple juice, Coconut milk

See Breeze

Vodka, Cranberry, Grapefruit juice

Cape Cooder

Vodka, Cranberry, Lime

Singapore Sling

Gin, Cherry liqueur, Cointreau, Benedictine,
Pineapple juice, Lime, Grenadine syrup,
Angostura Bitter

Tequila Sunrise

Tequila, Orange juice, Grenadine syrup

Dark'n Stormy

Dark Rum, Ginger Beer



MARTINI COCKTAILS

14

Martini Cocktail

Gin/Vodka, Dry Vermouth

Dirty Martini

Vodka, Dry Vermouth, Salamoia

French Martini

Vodka, Raspberry liquor, Pineapple juice

Espresso Martini

Vodka, Kahlua, Espresso, Sugar syrup

Lemon Drop Martini

Vodka, Limoncello

Chocolat Martini

Vodka, Chocolate liquor

Misty Rose Martini

Vodka/Gin, St. Germain, Rose essence

Cherry Martini

Vodka, Ratafia, Amarene syrup



APERITIVI | APERITIFS

Martini Bianco Rosato Dry, Martini Riserva Speciale Ambrato Rubino, Mancino Rosso Amaranto Bianco Ambrato Dry, Noilly Prat, Lillet Blanc, Carpano Classico, Punt e Mes, Bitter Campari, Bitter Bianco Luxardo, Rinomato Americano Bianco Rosso, Martini Bitter 1872, China Martini, Barolo Chinato, Dubonnet Bitter Verde Bordiga	13
--	----

VINI LIQUOROSI ITALIANI E ESTERI ITALIAN AND IMPORTED LIQUORS

Porto Ruby, Porto LBV, Porto 10 anni, Sherry, Marsala Superiore	12
---	----

RUM

Captain Morgan, Bacardi Carta Blanca,	10
St. James (Martinique), Mount Gay (Barbados), Myers's (Jamaica)	10
Bacardi 8 anni	12
Demerara Res	12
Rum J.M. (Martinique), Santa Teresa (Venezuela), Diplomatico Mantuano	12
Demerara, Zacapa 23 anos (Guatemala)	14

VODKA

Stolichnaya, Absolut, Wyborowa, Russian Standard	10
Ketel One, Stolichnaya Elit, Belvedere, Grey Goose,	12
Kau_man, Tito's, Ultimat Vodka	12
Beluga, Grey Goose VX, Chopin	14

TEQUILA

Sauza Blanca	10
Herradura	12
Patron Reposado Silver Anejo, Olmeca Blanco Reposado	14



MEZCAL

Alipus San Juan, Los Siete Misterios	14
Del Maguey Chichicapa	16

GIN

Tanqueray, Gordon's, Bombay Sapphire, Beefeater, N. 3 London Dry Gin, Bombay East, Plymouth	10
Beefeater 24, Tanqueray Ten, Oxley, Hendrick's, Star of Bombay Nordés, Sipsmith, Monkey 47	12

SCOTCH BLENDED WHISKY

Ballantine's 5y, J&B, Johnnie Walker Red Label, Famous Grouse, Dewar's White Label	12
Johnnie Walker Black Label, Chivas Regal 12y	14
Chivas Regal 18y, Dewar's 18y	16
Royal Salute 21y	20
Johnnie Walker Blue Label	20

SCOTCH MALT WHISKY

HIGHLAND

GlenFiddich 12y, Glenmorangie 10y, The Ardmore	14
Oban 14y	16

LOWLAND

Auchentoshan Three Wood	20
-------------------------	----

SPEYSIDE

The Macallan Amber, Highland Single Malt	14
Glenlivet 12y	14
The Macallan Sienna	16

CAMPBELTOWN

Springbank 10y	14
----------------	----

ISLAY

Bowmore 8y	12
Lagavulin 16y, Bowmore 17y, Laphroaig	14



SCOTCH MALT WHISKY

ISLAND

Highland Park 12y (Orkney), Tallisker 10y (Skye) 14

JAPANESE WHISKY

Nikka 16

ITALIAN WHISKY

Puni Nova 16

Puni Alba 16

AMERICAN WHISKEY

Jim Beam, Jack Daniel's, Maker's Mark 14

Old Grand Dad 14

Knob Creek Bourbon, Sazerac Rye, Bulleit Rye 14

Knob Creek Rye, Jim Beam Signature 14

Booker's 16

CANADIAN WHISKEY

Canadian Club, Seagram's V.O. 12

Crown Royal 10y 12

IRISH WHISKEY

Bushmills, Jameson 12

Connemara Single Malt 12



BRANDY • COGNAC

Vecchia Romagna, Lepanto, Duque D'Alba	10
Courvoisier V.S.O.P., Martell V.S.O.P., Remy Martin V.S.O.P.	14

ARMAGNAC

Armagnac Chateau de Laubade, Samalens	14
La Folle Blanche 1993, L'Encantada 20y	16
L'Encantada 25y	18
1980 Domaine de la Poste	40
1976 Domaine de Bouillon Darroze	50

COGNAC RESERVE

Hine Antique, Camus borderies X.O.	30
Fussigny Grande Champagne	18
Martell Cordon Bleu, Delamain Grand Champagne, Vesper	24
Martell X.O., Remy Martin X.O.	24
Hennessy X.O.	29



DISTILLATI DI FRUTTA FRUIT SPIRITS

Williams, Kirsch 8

CALVADOS

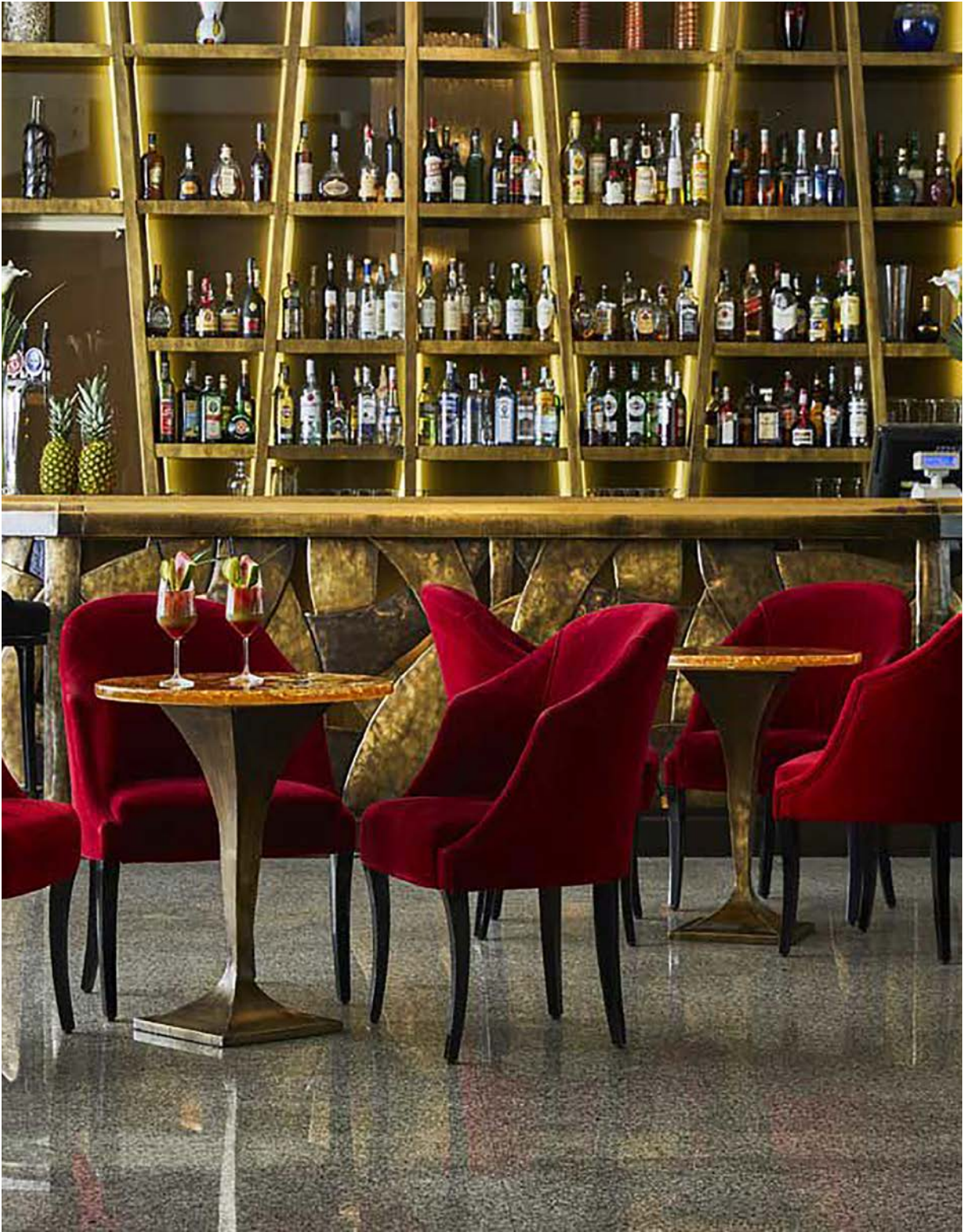
La Compte 5y 12
Père Magloire X.O. 16
Comte Louis de Lauriston 20 ans d'age 20

GRAPPE ED ACQUAVITI D'UVA GRAPPE AND EAUX DE VIE

Prime Uve Maschio, Grappa di Moscato Rionda, Grappa di Sassicaia 10
Grappa di Brunello Poggio al Vento, Grappa Berta, Nonino Picolit 18
Nonino Riserva 23

LIQUORI E AMARI LIQUORS AND CORDIALS

Frangelico, Galliano, Amaretto, Limoncello, Sambuca,
Mandarinetto, Anisette, Apricot, Kahlua, Bayleys,
Benedictine, Peppermint, Cointreau, Drambuie, Grand Marnier,
Southern Comfort, Chambord, Averna, Ramazzotti, Fernet,
Jagermeister, Amaro del Capo, Amaro Nonino, Genziana,
Sambuca Sarandrea, Amaro Tonic, Sarandrea,
Absinthium Sarandrea, Liquore Fungo Porcino Sarandrea, Jefferson 10





Servito dalle 07:00 alle 11.00 | Served from 07:00 am to 11:00 am

CEREALI E PASTICCERIA HOT & COLD CEREALS AND PASTRIES

Scelta di cereali (N) Assorted Cereals (All Bran, Frosties, Miel Pops, Rice Krispies, Corn Flakes, Muesli, All Bran Flakes)	9
Assortimento di brioches, croissants e "Danesi" Cestino dal Forno: Pane bianco, nero ed ai 5 cereali (N) Assorted Brioches, Croissants and "Danesi" Baker's Basket: White, black and 5 cereal bread	12
Porridge	8
Toast francese o Frittelle con sciroppo d'acero French toast or pancakes with maple syrup	12
Croissant	4

(N) Contiene noci | Contains nuts

Saremo lieti di fornire informazioni sugli ingredienti utilizzati per la preparazione delle ricette. In caso di necessità alimentari specifiche o per eventuali allergie, vi preghiamo di informare il nostro staff in modo da potervi aiutare a fare una scelta informata o alternativa. Gli allergeni presenti nei piatti sono indicati con il numero accanto al nome del piatto, all'ultima pagina del menu troverete la descrizione degli allergeni.

We will be delighted to give information about ingredients used for the preparation of the recipes. In case of specific food requirements or eventual allergies, please advise our staff so that we can help you make an informed or alternative choice. The allergens present in the dishes are indicated with the number next to the name of the dish, on the last page of the menu you will find the description of the allergens.

IVA inclusa e tutti i prezzi sono in Euro
VAT included and all prices are in Euro



Servito dalle 11:00 alle 22.30 | Served from 11:00 am to 10:30 pm

SPIZZICO TO SHARE

Fiore di zucca con mozzarella e alici Fried zucchini blossom stuffed with mozzarella cheese and anchovies	14
Cocktail di verdure in pastella Battered vegetable cocktail	12
Mozzarella in Carrozza Mozzarella cheese in "Carrozza"	14
Bruschettone con pomodorini freschi ed origano Bruschetta with fresh cherry tomatoes and oregano	13

(N) Contiene noci | Contains nuts

Saremo lieti di fornire informazioni sugli ingredienti utilizzati per la preparazione delle ricette. In caso di necessità alimentari specifiche o per eventuali allergie, vi preghiamo di informare il nostro staff in modo da potervi aiutare a fare una scelta informata o alternativa. Gli allergeni presenti nei piatti sono indicati con il numero accanto al nome del piatto, all'ultima pagina del menu troverete la descrizione degli allergeni.

We will be delighted to give information about ingredients used for the preparation of the recipes. In case of specific food requirements or eventual allergies, please advise our staff so that we can help you make an informed or alternative choice. The allergens present in the dishes are indicated with the number next to the name of the dish, on the last page of the menu you will find the description of the allergens.

IVA inclusa e tutti i prezzi sono in Euro
VAT included and all prices are in Euro



Servito dalle 07:00 alle 11.00 | Served from 07:00 am to 11:00 am

UOVA & OMELETTES EGGS & OMELETTES

Uova a piacere Eggs of your choice	11
Con scelta di pancetta affumicata, prosciutto alla griglia o salsicce With choice of bacon, grilled ham or sausages	13
Omelette nature Plain omelette	11
Omelette con formaggio Cheese omelette	12
Omelette con prosciutto e formaggio Ham and cheese omelette	14
Omelette con verdure Vegetable omelette	14

(N) Contiene noci | Contains nuts

Saremo lieti di fornire informazioni sugli ingredienti utilizzati per la preparazione delle ricette. In caso di necessità alimentari specifiche o per eventuali allergie, vi preghiamo di informare il nostro staff in modo da potervi aiutare a fare una scelta informata o alternativa. Gli allergeni presenti nei piatti sono indicati con il numero accanto al nome del piatto, all'ultima pagina del menu troverete la descrizione degli allergeni.

We will be delighted to give information about ingredients used for the preparation of the recipes. In case of specific food requirements or eventual allergies, please advise our staff so that we can help you make an informed or alternative choice. The allergens present in the dishes are indicated with the number next to the name of the dish, on the last page of the menu you will find the description of the allergens.

IVA inclusa e tutti i prezzi sono in Euro
VAT included and all prices are in Euro



Servito dalle 11:00 alle 22.30 | Served from 11:00 am to 10:30 pm

INSALATE & SANDWICHES SALADS & SANDWICHES

Caesar Salad	19
con lattuga novella, petto di pollo, pancetta e Parmigiano Reggiano with baby Romaine lettuce, chicken breast, bacon and Parmigiano Reggiano cheese	
Salmone affumicato scozzese con insalata di rucola e mela verde	20
Scottish smoked salmon with arugula and Granny Smith apple salad	
Insalata mediterranea Mediterranean salad	14
Caprese con Mozzarella di Bufala Caprese salad with buffalo mozzarella (125 gr)	15
Caprese con Mozzarella di Bufala Caprese salad with buffalo mozzarella (250 gr)	21
Club Sandwich	18
con patate fritte with French fries	
Sandwich	13
con pomodoro e mozzarella with tomato and mozzarella cheese	
Sandwich	14
con tonno e lattuga with tuna and lettuce	
Toast	13
con prosciutto cotto e formaggio Edamer with cooked ham and Edamer cheese	

(N) Contiene noci | Contains nuts

Saremo lieti di fornire informazioni sugli ingredienti utilizzati per la preparazione delle ricette. In caso di necessità alimentari specifiche o per eventuali allergie, vi preghiamo di informare il nostro staff in modo da potervi aiutare a fare una scelta informata o alternativa. Gli allergeni presenti nei piatti sono indicati con il numero accanto al nome del piatto, all'ultima pagina del menu troverete la descrizione degli allergeni.

We will be delighted to give information about ingredients used for the preparation of the recipes. In case of specific food requirements or eventual allergies, please advise our staff so that we can help you make an informed or alternative choice. The allergens present in the dishes are indicated with the number next to the name of the dish, on the last page of the menu you will find the description of the allergens.

IVA inclusa e tutti i prezzi sono in Euro
VAT included and all prices are in Euro



Servito dalle 11:00 alle 22.30 | Served from 11:00 am to 10:30 pm

PINSA ROMANA **ROMAN PIZZA**

Margherita con pomodoro, mozzarella e basilico with tomato, mozzarella cheese and basil	15
Vegetariana Vegetarian con verdure grigliate with grilled vegetables	15
Diavola con pomodoro, mozzarella, salame piccante e peperoncino secco with tomato, mozzarella cheese and spicy salami and dried chili pepper	15
Romana con pomodoro, Pecorino Romano e guanciale with tomato, Pecorino Romano cheese and bacon	15
Napoli con pomodoro, mozzarella e alici with tomato, mozzarella cheese and anchovies	15

(N) Contiene noci | Contains nuts

Saremo lieti di fornire informazioni sugli ingredienti utilizzati per la preparazione delle ricette. In caso di necessità alimentari specifiche o per eventuali allergie, vi preghiamo di informare il nostro staff in modo da potervi aiutare a fare una scelta informata o alternativa. Gli allergeni presenti nei piatti sono indicati con il numero accanto al nome del piatto, all'ultima pagina del menu troverete la descrizione degli allergeni.

We will be delighted to give information about ingredients used for the preparation of the recipes. In case of specific food requirements or eventual allergies, please advise our staff so that we can help you make an informed or alternative choice. The allergens present in the dishes are indicated with the number next to the name of the dish, on the last page of the menu you will find the description of the allergens.

IVA inclusa e tutti i prezzi sono in Euro
VAT included and all prices are in Euro



Servito dalle 11:00 alle 22.30 | Served from 11:00 am to 10:30 pm

HAMBURGER DALLA GRIGLIA BURGERS FROM THE GRILL

Over Size 21
con lattuga, pomodoro, pancetta stufata e uovo fritto
with lettuce, tomato, stewed bacon and fried egg

Parmigiano 19
con pomodoro, Parmigiano Reggiano e melanzane
with tomato, Parmesan and aubergines

Amatriciano 19
con guanciale di Norcia, cime di rapa e Pecorino Romano
with Norcia pork cheek bacon, turnip greens and Pecorino Romano cheese

Tutti gli Hamburger sono preparati con carni selezionate da **200 gr.**
e serviti con patatine fritte
All our beef Burgers are made with **200 gr.** selected breed beef
and served with French fries

Vegano | Vegan 18
ai ceci e verdure grigliate
with chickpeas and grilled vegetables

(N) Contiene noci | Contains nuts

Saremo lieti di fornire informazioni sugli ingredienti utilizzati per la preparazione delle ricette. In caso di necessità alimentari specifiche o per eventuali allergie, vi preghiamo di informare il nostro staff in modo da potervi aiutare a fare una scelta informata o alternativa. Gli allergeni presenti nei piatti sono indicati con il numero accanto al nome del piatto, all'ultima pagina del menu troverete la descrizione degli allergeni.

We will be delighted to give information about ingredients used for the preparation of the recipes. In case of specific food requirements or eventual allergies, please advise our staff so that we can help you make an informed or alternative choice. The allergens present in the dishes are indicated with the number next to the name of the dish, on the last page of the menu you will find the description of the allergens.

IVA inclusa e tutti i prezzi sono in Euro
VAT included and all prices are in Euro



GRAND HOTEL PALATINO ROMA
