

Menu

F
TERRAZZA FLAVIA
by Marcella Royal Hotel

Antipasti*
Starters*

Pane

Bread

1

€3

Focaccia al rosmarino

Focaccia rosemary

1, 6

€7

Tartare di tonno e avocado

Tuna tartare and avocado

2, 4, 12, 14

€19

Gamberi fritti con panatura panko e salsa mojito

Fried shrimp with panko breading and mojito sauce

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 14

€17

Carpaccio di salmone affumicato, insalata di campo e arance

Smoked salmon carpaccio with mixed green salad, and oranges

2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14

2

€19

Catalana di polpo tiepida

Warm octopus catalana

2, 9, 12, 14

€19

Capesante tostate con crema di piselli, paprika dolce e pomodorini confit

Tossed Scallops with Pea Cream, Sweet Paprika, and Confit Tomatoes

2, 7, 12, 14

€21

Selezione di salumi e formaggi con salse confetture

Selection of cold cuts and cheeses with jam sauces

1, 7, 10

€15

Tempura di verdure con maionese alla soia

Vegetable tempura with soy mayonnaise

1, 2, 3, 6, 7

€14

Primi Piatti*
First Dishes*

Spaghetti quadrato con tonno rosso, olive taggiasche, pomodorini e capperi
Spaghetti square with red tuna, Taggiasca olives, cherry tomatoes and capers

1, 2, 4, 6, 10, 12, 14

€22

Ravioli ripieni di scampi in salsa di pomodoro e scampi

Ravioli stuffed with tomato sauce and scampi

1, 2, 3, 7, 11, 12

€20

Spaghetti aglio, olio, peperoncino e battuto crudo di gamberi bianchi e lime

Spaghetti with garlic, oil, chili, chopped raw white prawns and lime

1, 2, 12

€23

Ravioli allo stracotto di manzo, fonduta di pecorino e gelée di Chianti

Ravioli with braised beef, pecorino fondue, and chianti gelée

1, 3, 7

€19

Fettuccine con guanciale, melanzane croccanti e pecorino romano

Fettuccine with guanciale, crispy aubergines, and pecorino cheese

1, 3, 7

€19



Tradizione Romana
Roman Tradition

Mezze maniche alla carbonara

Mezze maniche carbonara

1, 3, 7

€17

Spaghetti cacio e pepe

Spaghetti cheese and pepper

1, 7

€15

Spaghetti al pomodoro e basilico

Spaghetti with tomato and basil

1, 7

€15

Secondi Piatti* **Second Courses***

Filetto di spigola al forno con zest di lime e spinacino
baked sea bass fillet with lime zest and spinach

1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14

€22

Polpo con crema di mele e patate e chips di platano
Octopus with apple and potato cream and plantain chips

1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14

€24

Tataki di tonno rosso in crosta di pistacchi
Red tuna tataki in pistachio crust

1, 2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14

€24

Filetto di salmone in panatura alle erbe con salsa ai frutti di bosco
Salmon fillet in panko breading with mixed berry sauce

1, 2, 3, 6, 7, 12

€19

Tagliata di manzo al rosmarino e riduzione al Sangiovese
Sliced beef with rosemary, and Sangiovese wine sauce

3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

€28

Carrè di agnello in crosta con miele e zenzero
Rack of lamb with honey and ginger

1

€22



Contorni **Side Dishes**

Insalata di campo
Mixed green salad

€6

Patate al forno
Baked potatoes

€6

Melanzane alla marinara
(pomodorino, prezzemolo, origano e aglio)
Aubergines marinara style
(cherry tomatoes, parsley, oregano and garlic)

€7

Zucchine in tempura
Zucchini tempura

€7

Pizze

Margherita

Pomodoro, mozzarella
Tomato sauce, mozzarella cheese

1, 6, 7

€14

Napoletana

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi
Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers

1, 4, 6, 7

€15

Carbonara

Crema alla carbonara e guanciale
Carbonara sauce and guanciale

1, 3, 6, 7

€15

Nostromo

Pomodoro, mozzarella, tonno
Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna fish

1, 4, 6, 7

€15

Boscaiola

Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto crudo
Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, Parma ham

1, 6, 7

€15

Salmone

Salmone affumicato, rughetta, mozzarelline di bufala, pomodorini, basilico
Smoked salmon, wrinkle, Buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil

1, 2, 6, 7

€17

Diavola

Pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami

1, 6, 7

€15

Dolci*

Desserts*

Dolce - gelato

Dessert - ice cream

1, 3, 6, 7, 8

€10

Tiramisù della casa

Tiramisu of the house

1, 3, 6, 7, 8

€10

Sbriciolata con fragole e crema al limone
Crumble with Strawberries and Lemon Cream

1, 3, 7,

€10

Tortino al cioccolato con crema inglese

Chocolate pie with crème anglaise

1, 3, 7

€10

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Le sostanze indicate nella lista allergeni possono essere presenti in tutte le preparazioni, anche se non espressamente indicate. Sul retro è presente la lista allergeni. *Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti all'origine, a seconda delle disponibilità. Chiedi al nostro personale.

*For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided, on request, by the staff on duty. The substances indicated in the allergen list can be present in all preparations, even if not expressly indicated. On the back side there is the allergen list. *Some products may be frozen, or blast chilled at origin, depending on availability. Ask to our staff.*

ITALIANO	ENGLISH
É disponibile il Registro Allergeni (italiano)	The Register of Allergens is available (italian)
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Crustaceans and products thereof
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eggs and products thereof
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fish and products thereof
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Peanuts and products thereof
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Soybeans and products thereof
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh. K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti	8. Nuts namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh. K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Celery and products thereof
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Mustard and products thereof
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesame seeds and products thereof
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO ₂	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO ₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupin and products thereof
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Molluscs and products thereof

#IamFlavia



MARCELLA ROYAL HOTEL
ROOFTOP GARDEN