

ROOM SERVICE

Caro Ospite,
il nostro Servizio in Camera è disponibile ogni giorno negli orari indicati a seguire. Per ordinare, premi il tasto #4533. Il costo del servizio è di 10€. Grazie!

*Dear Guest,
our Room Service is available every day during the hours indicated below. To place your order, please dial #4533. The cost of the service is €10. Thank you!*

COLAZIONE | BREAKFAST

PER LA TUA COLAZIONE, CHIAMA IL RISTORANTE AL 4533

FOR YOUR BREAKFAST CALL THE RESTAURANT AT 4533



ALLERGENI | ALLERGENS

INQUADRA IL QR CODE E SCOPRI LA LISTA ALLERGENI

SCAN THE QR CODE FOR OUR ALLERGENS LIST

Vi informiamo che alcuni dei nostri piatti contengono allergenici, il nostro staff sarà a disposizione per maggiori informazioni e chiarimenti.

Please note that some of our dishes contain allergens, please ask a member of the team and we'll be happy to explain.

ALL DAY

11am-11pm

PAN BRIOCHE "ANTICO FORNO ROSCIOLI" con verdure cotte di stagione, tostato e servito con patate fritte

Toasted brioche bread with cooked seasoned vegetables and fried potatoes

A E F I H D B € 12

PAN BRIOCHE "ANTICO FORNO ROSCIOLI" con prosciutto cotto e formaggio, tostato e servito con patate fritte

Toasted brioche bread, cooked ham, cheese, fried potatoes

A B E F I D N € 12

CLUB SANDWICH CON PANBRIOCHE "ANTICO FORNO ROSCIOLI" tostato e servito con patate fritte

Club sandwich and fried potatoes

A E F I H B D € 14

INSALATA No. 10

verdure crude: iceberg, lollo, radicchio, rucola, pomodori, olive, capperi, cipolla rossa in agro

verdure cotte: zucchine e melanzane grigliate

raw: rocket, lollo and curly salad, red chicory, tomato,

olives from Gaeta, sweet & sour red onions, capers

cooked: courgette and eggplants

H F € 11

INSALATA CAPRESE

pomodoro, mozzarella e basilico | *Tomato, mozzarella and basil*

B € 12

CRUDO E MELONE con prosciutto crudo dei monti Lepini semistagionato e melone di stagione

raw ham and seasonal melon

N D € 14

LUNCH AND DINER

12.30 - 15 | 19.30 - 23

MACCHERONCINO AI 3 POMODORI

salsa di pomodoro datterino, pomodoro datterino confit,
polvere di pomodoro, basilico

datterino tomato sauce, datterino tomato confit tomato powder, basil

A B F H € 14

ZUPPA DI STAGIONE

ingredienti secondo stagione, rivolgersi al personale

seasonal soup

A F H D € 12

MEZZE MANICHE ALLA GRICIA

con guanciale di Amatrice, pecorino, pepe

pasta with Amatrice pork jowl, pecorino cheese, pepper

A B F € 14

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO scottato e patate affumicate

roasted sliced of chicken breast and smoked potatoes

F I € 16

PESCATO DEL GIORNO con contorno di stagione

catch of the day with seasonal vegetables

F € 21

COMPOSIZIONE DI VERDURE alla griglia secondo stagione

mix of grilled vegetables according to season

F I € 11



DESSERT ALL DAY 11am-11pm

TIRAMISÙ (A E B F) € 9

TAGLIATA DI FRUTTA fresca | *seasonal fruit* (A E F B) € 9

CROSTATA artigianale alla confettura di frutta
Homemade fruit jam tart (A E B F) € 8

VINI AL CALICE | GLASS OF WINES

PROSECCO | *Sparkling wine* € 8

VINO BIANCO | *White Wine* € 8

VINO ROSSO | *Red Wine* € 8

* Per la scelta di bottiglie di vino consulta la nostra Carta dei Vini
For the choice of wine bottles consult our Wine List

BIRRE | BEERS € 8

Genziana
Birra del Borgo - Spiced Ale 6,2%

Heineken
Heineken - Premium Lager 5%

Duchessa
Birra del Borgo - Saison al Farro 5,8%

Menabrea
Menabrea - Premium Lager 4,8%

Cortigiana Blanche
Birra del Borgo - Blanche 4,5%

BIBITE | SOFT DRINKS € 6

Coca Cola

Sprite

Coca Cola Zero

Chinotto

Fanta