



Bistrot Menu

Sandwich e Crostoni Sandwiches & Crostoni

CLUB SANDWICH: con insalata di pollo, bacon, uovo sodo e pomodoro servito con patatine fritte <i>Sandwich with chicken salad, bacon, boiled egg and tomatoes served with fries</i>	10
<i>CROSTONI: Grilled traditional bread croutons, served on a wood board</i>	
NORDIC: Salmone affumicato, formaggio cremoso e iceberg <i>Novergian salmon, creamy cheese and iceberg salad</i>	12
PRIMAVERA: con pomodori, olive e rucola <i>tomatoes, olives and arugula salad</i>	9 <i>VEGANO-Vegan</i>
PUCCINI: con ricotta, pomodori secchi e pesto <i>ricotta cheese, dried tomatoes and basil pesto</i>	9

Taglieri e Tapas Plateau & Tapas

Veli di Prosciutto Crudo "Selezione Speciale" con Mozzarella fiordilatte <i>Veils of "Prosciutto Crudo" ham "Special Selection" with fiordilatte Mozzarella</i>	10
Selezioni di formaggi con miele e marmellate fatte in casa <i>Selection of Italian cheeses with honey and homemade jam</i>	13
Tempura vegetale con aceto balsamico <i>Vegetable tempura with balsamic vinegar sauce</i>	9 <i>VEGANO-Vegan</i>

Light

Riso basmati con gamberetti, verdure e salsa allo yogurt con lime ed erba cipollina <i>Basmati rice with shrimps, vegetables and yogurt sauce with lime and chive</i>	12
Petto di pollo grigliato con salsa al curry e riso basmati <i>Grilled chicken breast with basmati rice and curry sauce</i>	11
Insalatona mista e verdure grigliate <i>Big mixed salad with grilled vegetable</i>	12 <i>VEGANO-Vegan</i>

I Classici Our Classics

Orecchiette artigianali alle cime di rapa, peperoncino e mollica di pane <i>Orecchiette handmade pasta with turnip greens, red pepper and bread crumbs</i>	12 <i>VEGANO-Vegan</i>
Mezze maniche alla amatriciana <i>Mezze maniche pasta Amatriciana style</i>	11
Lasagna con ragù alla bolognese <i>Lasagna with Bolognese sauce</i>	10
Tonnarello Cacio e pepe <i>Classic Roman Tonnarello pasta pecorino cheese and pepper</i>	10



Secondi Main Courser

Entrecôte di manzo danese 200gr con insalatina di rucola e pomodorini <i>Danish 200gr entrecote steak with rocket salad and cherry tomatoes</i>	16
Hamburger di manzo danese 200gr con bacon, pomodoro, insalata e fonduta di grana <i>200g Danish beef hamburger with bacon, tomato, lettuce and parmesan fondue</i>	16
Filetto di orata in crosta di mandorle con insalatina di finocchi e arance a vivo <i>Fillet of sea bream in an almond crust with fennel salad and oranges</i>	15

Desserts

Panna cotta con salsa ai frutti di bosco <i>Panna cotta with wild berry sauce</i>	6
Tiramisù	6
Tortino al cioccolato con cuore fondente e salsa inglese alla vaniglia <i>Chocolate cake with warm creamy heart and English vanilla sauce</i>	6
Tagliata di frutta di stagione <i>Sliced seasonal fruit</i>	6

Caffè e the Coffees and teas

Espresso	1,50
Cappuccino	2,50
Tea	4
Caffè americano/ <i>American Coffee</i>	3,50

Bevande analcoliche e Birre Soft Drinks & Beers

Coca Cola - Coca Cola light	4
Aranciata/ <i>Orange soda</i>	4
Sprite / Tonica / Schweppes	4
Ginger Ale 4,50	4
Acqua/ <i>Water 75 cl</i>	2,50
Peroni/ <i>Italian Beer</i>	6
Heineken/ <i>Beer</i>	6

Vini Rossi Red Wines

Calice
Glass

"Tratto Rosso" IGT – Lazio – 13%vol	5,50
"Villa Cocceia" Sangiovese e Cesanese – 13.5% vol	5,50

Vini Bianchi White Wine

Calice
Glass

"Tratto Giallo" IGT – Lazio – 13%vol	5
"Sorgente" Greco e Malvasia – 13% vol	5,50