



Menu

DALLE 17:00 ALLE 22:00
FROM 5:00 PM TO 10:00 PM

Piatti freddi - Cold dishes

Bis Bruschette al pomodoro e basilico e Burrata con alici del Mar Cantabrico

Pair of Bruschette Tomato, Basil and Burrata Cheese with Cantabrian Sea anchovies 1-2-3-5-6-7-9-11-12

€12

Insalata caprese con pomodoro, mozzarella di Bufala e origano

Caprese Salad with Tomato and Buffalo Mozzarella and Oregan 3

€13

Crudo di parma e mozzarella di Bufala Campana

Parma Ham and Buffalo Mozzarella from Campania 3-13

€15

La Pizzicheria - The Grocery

Percorso di formaggi serviti con miele e noci

Cheese Taste Route with Honey and Nuts 2-3

€18

Selezione di norcineria nostrana servita con frutta a guscio

Local Cold Cuts Selection and Shell Fruits 2

€18

Tagliere del norcino con salumi e formaggi nostrani

The Butcher's Chopping Board with Local Salami and Cheese 2-3

€20

Sandwich

SERVITI CON PATATINE CHIPS | SERVED WITH POTATO CHIPS

Tonno e pomodoro

Tuna and tomato 2-3-5-9-14

€12

Pomodoro e mozzarella

Tomato and mozzarella cheese 2-3-9-14

€12

Le nostre pinse - Our pinsa

Pinsa Romana croccante con olio e rosmarino

Crunchy Roman Pinsa with Oil and Rosemary Herb 6-7-9

€8

Pinsa Romana margherita

Margherita Roman Pinsa Tomato Sauce and Mozzarella Cheese 3-6-7-9

€12

Pinsa Romana alla diavola

Diavola Roman Pinsa Tomato Sauce, Mozzarella Cheese and Spicy Salami 3-6-7-9

€14

Pinsa Romana con prosciutto crudo e mozzarella di Bufala

White Roman Pinsa with Raw Ham and Buffalo Mozzarella Cheese 3-6-7-9-13

€18

Primi piatti - First courses

Lasagna alla Bolognese

Bolognese lasagna 2-3-6-7-9-11-13-14

€13

Melanzane con fiordilatte e basilico

Eggplants with Fiordilatte Mozzarella Cheese and Basil 1-3-6-7-9

€13

Polpette alla Romana

Roman Meat Balls 2-3-7-9-11-14

€14

Dolci - Desserts

Tiramisù Guardian 1-2-3-6-7-9-11-12-14

€8

Cremoso al limone

Lemon Creamy 1-2-3-6-7-9-11-12-14

€8

Cheesecake ai frutti di bosco

Berries cheesecake 1-2-3-6-7-9-11-12-14

€8

Selezione di gelati: Cioccolato, crema, limone o fragola

Ice cream selection: Chocolate, cream, lemon or strawberry 2-3

€8

Affogato al Caffè o con Amaro

Coffee or Amaro Drowned 2-3

€11

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala. | *For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided, upon request, by the staff.*

Elenco allergeni: 1. Arachidi e derivati - 2. Frutta con guscio - 3. Latte e derivati - 4. Molluschi e derivati - 5. Pesce e derivati
6. Sesamo e derivati - 7. Soia e simili - 8. Crostacei e derivati - 9. Glutine e derivati - 10. Lupini e derivati - 11. Senape e derivati
12. Sedano e derivati - 13. Anidride solforosa e solfiti - 14. Uova e derivati

Allergen list: 1. Peanuts - 2. Nuts / Shell fruits - 3. Milk - 4. Molluscs - 5. Seafood / Fish - 6. Sesame seeds - 7. Soybeans
8. Crustaceans - 9. Cereals Containing Gluten - 10. Lupin - 11. Mustard - 12. Celery - 13. Sulphur dioxide and sulphites - 14. Eggs

*** Prodotti congelati all'origine *Originally Frozen Product - ** Prodotti abbattuti in casa **Blast Chilling Products**

Materie prime - Prodotti abbattuti in loco e alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. | *Raw materials - Products temperature reduced on site and some fresh animal origin products, as well as raw fish products, undergo rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to Regulation EC 852/04 and Regulation EC 853/04.*



Your View on Rome



Via Palestro, 13 - 00185 Rome



@aghotelsofficial



aghotels.it