



# Menu

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

---

## Piatti freddi - Cold dishes

---

Insalatina misticanza con olive, pomodori, tonno, mozzarella  
*Mixed salad with olives, tomatos, tuna and mozzarella cheese* 3-5

€12

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala campana  
*Parma raw ham and buffalo mozzarella cheese* 3

€14

Salmone affumicato con crostini e capperi  
*Smoked salmon with croutons and capers* 5-9

€16

Insalata caprese con pomodoro e mozzarella di bufala  
*Caprese salad with buffalo mozzarella cheese, fresh basil, tomatoes* 3

€12

Polpo all'insalata con patate e olive  
*Octopus with potato salad and olives* 4-5-13-\*

€15

Tagliere di salumi e formaggi nazionali  
*Platter of national cured meats and cheeses* 3-13

€16

---

## Sandwich

---

SERVITI CON CHIPS DI PATATE | SERVED WITH POTATO CHIPS

Tonno e pomodoro  
*Tuna and tomato* 3-5-9

€12

Pomodoro e mozzarella di bufala  
*Tomato and Buffalo mozzarella* 3-5-9

€12

Prosciutto crudo e mozzarella  
*Raw ham and mozzarella* 3-5-9

€14

---

## Primi piatti - First courses

---

Lasagna alla bolognese  
*Bolognese lasagna* 3-7-9-12-14-\*

€13

Parmigiana di melanzane  
*Eggplant parmigiana* 3-7-9-12-\*

€13

---

## Le nostre pinse - Our pinsa

---

### Pinsa romana margherita

*Tomato sauce, mozzarella cheese and fresh basil* 1-3-7-9-\*

€13

### Pinsa romana alla diavola

*Tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami* 1-3-7-9-\*

€14

### Pinsa romana vegetariana

*Vegetable and mozzarella cheese* 1-3-7-9-\*

€14

---

## Dolci e frutta - Desserts and fruits

---

€7

### Tiramisù Guardian 3-9-14-\*

### Crocantino al pistacchio

*Crocantino with pistachio* 3-9-14-\*

### Cheesecake ai frutti di bosco

*Berries cheesecake* 3-9-14-\*

### Selezione di gelati

(cioccolato, crema, limone, fragola)

*Ice cream selection*

*(chocolate, cream, lemon strawberry)* 3-9-14-\*

---

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