



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

Tiramisù Guardian 3-9-14-*

€9

Croccantino al pistacchio

Croccantino with pistachio 3-9-14-*

€10

Cheesecake ai frutti di bosco

Berries cheesecake 3-9-14-*

€10

Selezione di gelati

(cioccolato, crema, limone, fragola)

Ice cream selection

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

€9

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