

Per mantenere uno standard qualitativo dei nostri prodotti, utilizziamo un sistema termico di conservazione in negativo, con l'ausilio di un abbattitore rapido di temperatura.

Questo processo garantisce la preservazione delle qualità organolettiche dei nostri prodotti, inoltre alcuni dei nostri prodotti sono acquistati surgelati/abbattuti all'origine rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 (tali prodotti sono contrassegnati con il seguente simbolo) .

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, Lettera D, punto 3. *

Gentile cliente, la preghiamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/2011.

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
15. Prodotto surgelato all'origine
16. Prodotto surgelato direttamente nel ristorante



RISTORANTE
"La Dama"

ROOF GARDEN
"La Limonaia"

Antipasti

Pane, Burrata, Pesto e Pesca <i>(Sourdough grigliato, burrata artigianale con composta di pesche e pesto di basilico)</i>	(1,3,7,8,16)	€10,00
Battuta di manzo <i>(Battuta di manzo tagliata al coltello, soffice spuma di pecorino romano, maionese al cardamomo, pomodori confit e veli di pane croccante)</i>	(1,3,7,8,16)	€13,00
Tartare di tonno <i>(Tartare di Tonno, adagiata su uno specchio fluido di agrumi e rifinita con crema d'avocado al lime e pomodorini confit)</i>	(4,8,16)	€15,00
Sfumatura di parma e bufala <i>(Mozzarella di Bufala Campana DOP (200g) impreziosita dal nostro olio verde al basilico fresco, accompagnata da Prosciutto di Parma DOP 24 mesi e sottili sfoglie di pane croccante)</i>	(1,7,8,16)	€14,00

Primi piatti

Amatriciana <i>(Guanciale amatriciano e pomodoro)</i>	(1,3,7,9)	€ 15,00
Carbonara <i>(Guanciale amatriciano e crema d'uovo)</i>	(1,3,7,9)	€ 15,00
Gricia <i>(Guanciale amatriciano e crema d'uovo)</i>	(1,3,7,9)	€ 15,00
Cacio e pepe <i>(Con pecorino romano)</i>	(1,3,7,9)	€ 15,00
Mezze maniche al pesto <i>(Mezze maniche avvolte nel nostro pesto di basilico fresco, con crema di burrata pugliese e completate con pomodorini confit)</i>	(1,7,8)	€ 14,00
Spaghetti ai Tre Pomodori, e Gamberi <i>(Spaghetti avvolti da salsa di datterini rossi e gialli, crema di pomodoro arrosto e bisque di gamberi)</i>	(1,2,9,12,15)	€ 13,00

Hamburger

Nuova Roma Burger <i>(Burger di scottona, cheddar, bacon croccante, cipolla caramellata, salsa bbq e uovo all'occhio di bue)</i>	(1,3,7,8,12,16)	€ 18,00
--	-----------------	---------

Secondi

Pollo alle mandorle <i>(Sovra cosce di pollo, fondo di pollo al miso, mandorle a pioggia e verdure saltate al wok con salsa di soia)</i>	(6,8,12,16)	€ 17,00
Tagliata di manzo e patate al forno <i>(Tagliata di manzo con fondo bruno, olio verde e patate al forno)</i>	(8,9,12,16)	€ 20,00
Trancio di orata e trilogia di zucchine <i>(Trancio di orata scottato, accompagnato da un rotolo di zucchine marinate con il loro cuore in composta, gel di zucchine verde e rondelle fritte alla scapece profumate alla menta)</i>	(4,12,16)	€ 18,00
Salmone Croccante agli Agrumi <i>(Cotoletta di salmone, melanzane affumicate, maionese agli agrumi e giardiniera in agrodolce)</i>	(1,3,4,8,9,16)	€ 22,00

Insalate

Ceasar <i>(crostini di pane, bacon croccante, scaglie di grana, pollo e salsa ai cereali)</i>	(1,3,5,7)	€ 12,00
Insalata di pomodori e feta <i>(Pomodori freschi e feta greca e olio al basilico)</i>	(7,8)	€ 10,00

Contorni

Verdure grigliate		€ 6,00
Patate al forno		€ 6,00
Caponata alla Siciliana <i>(Melanzane fritte, pinoli e glassa di pomodoro)</i>	(8)	€ 8,00

Desserts

Tiramisù	(1,3,7,16)	€ 8,00
Gelato gusti vari	(7,8,12,15)	€ 6,00
Sorbetto al limone	(7,8,12,15)	€ 8,00
Tagliata di frutta di stagione		€ 8,00

Pane e coperto	€ 2,00
----------------	--------

Materie prime abbattute internamente

**Per allergie o intolleranze alimentari chiedete informazioni al personale di sala.*