

• ROOM SERVICE •

HOTEL
De' Ricci
ROMA

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

ANTIPASTI - STARTER

PINSA MARGHERITA (1-6-7) <i>MARGHERITA PINSA</i> (1-6-7)	€18
PINSA BIANCA CON PROSCIUTTO CRUDO (1-6-12) <i>PINSA WITH ITALIAN CURED HAM</i> (1-6-12)	€22
TOAST CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO (1-6-7-10-11-13) <i>HAM AND CHEESE TOAST</i> (1-6-7-10-11-13)	€15
SELEZIONE DI FORMAGGI DI PIENZA CON MARMELLATE E MIELE (7-8-12) PER 2 PERSONE <i>SELECTION OF PIENZA CHEESE WITH JAMS AND HONEY</i> (7-8-12) FOR 2 PEOPLE	€24
SELEZIONE DI SALUMI ITALIANI (12) PER 2 PERSONE <i>ITALIAN CHARCUTERIE SELECTION</i> (12) FOR 2 PEOPLE	€28
CAVIALE ASETRA VIVARI (20G), SERVITO CON BLINIS E BURRO (1-3-4-7) <i>VIVARI ASETRA CAVIAR (20G), SERVED WITH BLINIS AND BUTTER</i> (1-3-4-7)	€100
CROSTINO DI PANE CON PETTO D'OCA AFFUMICATO, MELA VERDE E SONGINO (1-12) <i>TOASTED BREAD WITH SMOKED DUCK BREAST, GREEN APPLE AND LAMB'S LETTUCE</i> (1-12)	€18
SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO ARTIGIANALMENTE, STRACCIATELLA DI BUFALA, POLVERE DI RAPA ROSSA E FIORI DI PISELLI (2-4-7) <i>ARTISANAL SMOKED NORWEGIAN SALMON, BUFFALO STRACCIATELLA, BEETROOT POWDER AND PEA FLOWERS</i> (2-4-7)	€22

PRIMI PIATTI - PASTA COURSES

CARBONARA (1-3-7-12)	€20
AMATRICIANA (1-7-12)	€20
CACIO E PEPE (1-7)	€20
RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI CON DATTERINO GIALLO, OMBRINA DEL MEDITERRANEO ED OLIO AL BASILICO (1-2-4-7-11) <i>RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI WITH YELLOW DATTERINO TOMATOES, MEDITERRANEAN CROAKER, AND BASIL OIL</i> (1-2-4-7-11)	€28

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

- SPIGOLA CON DATTERINO ROSSO, CAPPERI E OLIVE** €26
TAGGIASCHE *(2-4-12)
SEA BASS WITH RED DATTERINO TOMATOES, CAPERS AND TAGGIASCA OLIVES *(2-4-12)
- CARPACCIO DI MANZO MARINATO AL LIMONE CON SALS** €26
ALLA SENAPE (3-10-11-12)
BEEF CARPACCIO MARINATED IN LEMON WITH MUSTARD SAUCE (3-10-11-12)
- POLPO ROSTICCIATO CON ASPARAGI, PEPERONE CRUSCO** €28
E STRACCIATELLA *(2-4-7-12)
ROASTED OCTOPUS WITH ASPARAGUS, CRISPY PEPPER AND STRACCIATELLA CHEESE *(2-4-7-12)

INSALATE - SALADS AND VEGETABLES

- INSALATA MISTA CON SALMONE NORVEGEESE AFFUMICATO** €20
ARTIGIANALMENTE, ARANCIA E FINOCCHIO (2-4)
MIXED SALAD WITH ARTISANAL SMOKED NORWEGIAN SALMON, ORANGE AND FENNEL (2-4)
- INSALATA MISTA CON MELA VERDE, NOCI E MONTASIO** (7-8) €18
MIXED SALAD WITH GREEN APPLE, WALNUTS AND MONTASIO CHEESE (7-8)
- VERDURE DI STAGIONE** €12
SEASONAL VEGETABLES

DOLCI - DESSERTS

- TORTINO AL CIOCCOLATO CALDO** (1-3-5-7-8-11-12) €12
MOLTEN AND DARK CHOCOLATE CAKE (1-3-5-7-8-11-12)
- TARTUFO DI PIZZO CALABRO VARIEGATO AL CARMELLO** €12
SALATO E ARACHIDI (3-5-7-8)
PEANUT & SALTED CARAMEL ICE CREAM "TARTUFO DI PIZZO CALABRO" (3-5-7-8)
- TARTUFO DI PIZZO CALABRO AL LIMONE** (3-7) €12
LEMON ICE CREAM "TARTUFO DI PIZZO CALABRO" (3-7)
- TAGLIATA DI FRUTTA** €12
SLICED FRESH FRUIT

(*) QUESTO PRODOTTO PUÒ ESSERE SURGELATO O CONGELATO ALL'ORIGINE SECONDO LA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO OPPURE PER GARANTIRNE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA MERCEOLOGICA. | (*) THIS RAW MATERIAL CAN BE FROZEN OR DEEP-FROZEN IN ITS ORIGIN, ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY, OR TO ENSURE THEIR QUALITY AND SAFETY COMMODITY.