
Gentile Ospite,
nel darLe il benvenuto, desideriamo informarla che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni del regolamento UE 1169/2011 sotto indicati. Si invitano, pertanto, i Signori ospiti a contattare il personale di sala per ogni eventuale necessità o chiarimento in merito al dettaglio degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come previsto dal Regolamento UE 1169/2011:

1. cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o derivati
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 derivati, incluso il lattosio
8. frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
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 10 mg/kg o 10 mg/l
13. lupini e prodotti a base di lupini
14. molluschi e prodotti a base di molluschi

Dear Guest,
We would like to welcome you and take this opportunity to inform you that all the allergens referred to in EU Regulation 1169/2011 are normally used in our kitchen, as mentioned below. Guests are therefore kindly asked to speak to serving staff for any requirement or clarification about the specific ingredients used for cooking our dishes. Substances or products causing allergies or intolerances in compliance with the EU Regulation 1169/2011:

1. cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their derived
2. crustacean and products based on crustaceans
3. eggs and products based on eggs
4. fish and products based on fish
5. peanuts and nuts products
6. soy and soy products
7. milk and dairy produce, including lactose
8. nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof
9. celery and products based on celery
10. mustard and products based on mustard
11. sesame seeds and products based on sesame seeds
12. sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10/mg/kg or 10/mg/l
13. lupins beans and products based on them
14. shellfish and products based on shellfish

IL GRANDE GATSBY BAR & RESTAURANT

ROMA — ITALIA

PER INIZIARE / TO START	
Tacos con gamberi, guacamole, pomodori e lattuga ^(1, 7) <i>Tacos with prawns, guacamole, tomatoes and lettuce</i>	€ 15
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala ⁽⁷⁾ <i>Parma ham and buffalo's mozzarella cheese</i>	€ 18
Spada affumicato e salmone marinato con ^(4, 7) insalata di finocchi, agrumi, salsa allo yogurt e zenzero <i>Smoked swordfish marinated salmon with fennel, citrus, yogurth and ginger salad</i>	€ 18
Caesar Salad ^(1, 3, 4, 7, 10, 12) (lattuga, bacon, pollo, Grana Padano, crostini di pane, salsa Caesar) <i>Caesar Salad (lettuce, bacon, chicken, bread croutons, Grana Padano cheese Caesar Sauce)</i>	€ 15
Insalata Caprese con mozzarella di bufala ⁽⁷⁾ <i>Mozzarella and tomatoes salad</i>	€ 16
Carpaccio di Roastbeef con rucola e scaglie di grana ⁽⁷⁾ <i>Roastbeef Carpaccio with rocket salad and Grana Padano cheese</i>	€ 16
Bao con porchetta, cavolo rosso marinato e ^(1, 6, 11) salsa teriyaki <i>Bao with "porchetta" (roman style roast pork) with marinated cabbage and teriyaki sauce</i>	€ 16
Servizio \Service € 3 per person	

WHISKIES	
Glengrant 5y \Ballantine's \J&B \ J.W.Red	€ 12
Canadian Club \ Jim Beam \ Jameson	€ 12
Bushmills \ J W Black \ Chivas Regal	€ 14
Jack Daniel's	€ 14
Lagavulin 16y \Glenfiddich 12y	€ 16
Gragganmore 12y	€ 16
Maker's Mark	€ 16
COGNAC & BRANDIES	
Cognac VS	€ 12
Cognac VSOP	€ 14
Brandies italiani <i>Italian brandies</i>	€ 10
Brandies spagnoli <i>Spanish brandies</i>	€ 14
Calvados VSOP	€ 13
GRAPPE E LIQUORI / SCHNAPPS AND LIQUEURS	
Grappa Bianca/Barrique	€ 10
Grappe riserva Villa Russiz	€ 14
Amari <i>Bitters</i>	€ 9
Liquori <i>Liqueors</i>	€ 9

VODKA

Below Vodka Pure	€ 10
Moskoskaya/ Stolichnaya	€ 10
Greygoose	€ 15
Kauffman	€ 16

RUM

Havana 7	€ 10
Pampero anniversario	€ 10
Santa Teresa 1796	€ 16
Zacapa23a	€ 17
Matusalem15a	€ 15

GIN

Sapphire Bombay	€ 12
Tanqueray	€ 12
Hendrick's	€ 15
Monkey 47	€ 17
Bulldog	€ 15
Gin Mare	€ 16

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Tonnarelli cacio e pepe ^(1, 3, 7)	€ 15
<i>Tonnarelli pasta with Roman pecorino cheese and black pepper</i>	
Spaghetti con pomodorino fresco e basilico ^(1, 3) 	€ 15
<i>Spaghetti pasta tomatoes and basil</i>	
Lasagna Casareccia ^(1, 3, 7, 9)	€ 15
<i>Homemade lasagna with Bolognese ragout sauce</i>	
Zuppa di verdure con farro ^(1, 9) 	€ 14
<i>Vegetables soup with spelt</i>	

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

Entrecôte di manzo con caponatina	€ 32
<i>Beef steak with sautéed vegetables</i>	
Petto di pollo alla griglia o galletto al forno con ^(3, 4, 9, 10)	€ 18
patate arrosto e salsa tartara	
<i>Grilled chicken breast, roast potatoes and tartare sauce</i>	
Filetto di spigola grigliato con cicoria ripassata ⁽⁴⁾	€ 25
<i>Grilled seabass fillet with chicory</i>	
Verdure grigliate con provola affumicata ⁽⁷⁾	€ 16
<i>Mixed grilled vegetables with smoked provola cheese</i>	

PIZZA

Pizza Margherita ^(1, 7) 	€ 14
<i>Pizza Margherita Tomatoes and mozzarella cheese</i>	

Servizio \Service € 3 per person

SANDWICHES, TOAST & BURGER	
Sandwich tonno e pomodoro ^(1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11, 12) <i>Tuna and tomatoes sandwich</i>	€ 9
Sandwich mozzarella e pomodoro ^(1, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12) <i>Mozzarella and tomatoes sandwich</i>	€ 9
Sandwich salmone e rucola ^(1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11, 12) <i>Sandwich with marinated salmon and rocket salad</i>	€ 10
Toast prosciutto e formaggio ^(1, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12) <i>Ham and cheese toast</i>	€ 8
Club Sandwich ^(1, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12) (uova, bacon, pollo, lattuga, pomodoro) <i>Club Sandwich (eggs, bacon, chicken, lattuce, tomato)</i>	€ 20
Cheese Burger classico con patatine ^(1, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12) <i>Cheese Burger with fries</i>	€ 23
DESSERT	
Tiramisù classico ^(1, 3, 7, 8) <i>Traditional Tiramisu</i>	€ 10
Panna cotta ai frutti rossi ^(1, 3, 5, 6, 7, 8, 11) <i>Panna cotta with red berries</i>	€ 10
Tagliata di frutta di stagione ed esotica [Ⓥ] <i>Seasonal and exotic fresh fruit platter</i>	€ 13
Fantasia di gelati in cialda ^(1, 3, 5, 6, 7, 8) <i>Ice cream</i>	€ 10
Servizio \Service € 3 per person	

AL BICCHIERE / WINES BY THE GLASS	
BOLLICINE / SPARKLING WINES	
Cerrus Spumante Brut Classico ⁽¹²⁾ <i>Tenute del Cerro</i>	€ 9
Prosecco Sup. Valdobbiadene Millesimato Brut ⁽¹²⁾ <i>Villa Sandi</i>	€ 9
VINI BIANCHI / WHITE WINES	
Sauvignon ⁽¹²⁾ <i>Villa Russiz</i>	€ 10
Chardonnay ⁽¹²⁾ <i>Villa Russiz</i>	€ 10
Pinot Grigio ⁽¹²⁾ <i>Villa Russiz</i>	€ 10
Vermentino di Toscana I.G.T. ⁽¹²⁾ <i>Monterufoli</i>	€ 9
VINI ROSSI / RED WINES	
Vino Nobile di Montepulciano ⁽¹²⁾ <i>Fattoria del Cerro</i>	€ 10
Rosso di Montalcino ⁽¹²⁾ <i>Poderina</i>	€ 9
Chianti Colli Senesi ⁽¹²⁾ <i>Fattoria del Cerro</i>	€ 8
VINI DESSERT / DESSERT WINES	
Vin Santo di Montepulciano DOCG ⁽¹²⁾ <i>Fattorie del Cerro</i>	€ 8
Passito Montefalco Sagrantino DOCG ⁽¹²⁾ <i>Colpetrone</i>	€ 8

EVERGREEN

Bombay Sapphire & Tonic (Bombay Sapphire Gin, tonica)	€ 15
Aviation (Bombay dry gin, maraschino, lime, violetta)	€ 15
Rum Cooler (Bacardi, lime, lemon, orange, sugar, ginger ale, soda)	€ 15
Tommy's Margarita (Patron silver, lime, agave)	€ 15
New York Sour (Bourbon, lemon, foamer, sugar, red wine) ⁽¹²⁾	€ 15
Caipiriñha (cachaca, lime, brown sugar)	€ 15
Old Fashioned (bourbon, sugar, angostura bitter, soda water) ⁽¹²⁾	€ 15
Cosmopolitan (vodka, cointreau, cranberry juice, lime)	€ 15
Daiquiri (rum bianco, sugar, lime)	€ 15
Manhattan (rye whiskey, martini rosso, angostura bitter) ⁽¹²⁾	€ 15
Moscow Mule (vodka, lime, ginger beer)	€ 15
El Presidente (rum, dry vermouth, triple sec, granatina) ⁽¹²⁾	€ 15
Gin Fizz (Gin, lemon juice , sugar, soda water)	€ 15
Singapore Sling (gin, cherry brandy, benedectine, cointreau, sugar)	€ 15
Pineapple juice, lemon juice, angostura bitter)	
Pina Colada (Rum, pineapple juice, coconut syrup) ⁽¹²⁾	€ 15

BAR MENU

CAFFETTERIA / CAFETERIA

Caffè espresso \ Caffè decaffeinato	€ 3
<i>Espresso \ Decaffeinated coffee</i>	
Caffè d'orzo ⁽¹⁾ \ Caffè al ginseng ^(1,7,8)	€ 3
<i>Barley coffee Ginseng coffee</i>	
Doppio espresso	€ 5
<i>Double espresso</i>	
Caffè corretto ^(1, 12)	€ 5
<i>Espresso laced with a liquor at your choice</i>	
Cappuccino ^(1, 7) \ Latte macchiato ^(1, 7) \ Caffellatte ^(1, 7)	€ 4
<i>Cappuccino Latte macchiato Caffellatte</i>	
Caffè americano	€ 4
<i>American coffee</i>	
Caffè freddo shakerato	€ 6
<i>Iced coffee</i>	
Tè	€ 5
<i>Tea</i>	
Cornetto ^(1, 3, 5, 7, 8, 11, 12)	€ 3
<i>Italian croissant</i>	
Cestino di cornetti (5 pz) ^(1, 3, 5, 7, 8, 11, 12)	€ 8
<i>Basket Croissants (5 pc)</i>	

SUCCHI / JUICES

Succhi di frutta ⁽¹²⁾	€ 5
<i>Fruit juices</i>	
Spremuta arancia o pompelmo	€ 7
<i>Fresh orange or grapefruit juice</i>	

ACQUE MINERALI/ MINERAL WATER

Acqua minerale 0,25 cl	€ 2
<i>Mineral water 0.25 cl</i>	
Acqua minerale 0,75 cl	€ 4
<i>Mineral water 0.75 cl</i>	

BIBITE / SOFT DRINKS

Red Bull Energy Drink \ Red Bull Sugarfree	€ 6
Red Bull White Edition	€ 6
Organics Tonic Water	€ 6
Organics Bitter Lemon	€ 6
Organics Ginger Ale	€ 6
Coca Cola \ Coca Cola Zero	€ 5
Aranciata \ Sprite	€ 5
Tonica Schweppes	€ 5
Lemon Schweppes	€ 5
Ginger Ale Schweppes	€ 5
Tonica Superfine al cedro Tassoni	€ 6
Indian Tonic Water Fever Tree	€ 6
Ginger Beer Fever Tree	€ 6
Cedrata Tassoni	€ 6
Chinotto	€ 6
Tè freddo al limone/pesca	€ 5
<i>Lemon or peach iced tea</i>	

BIRRE / BEERS

Peroni alla spina ^(1, 12)	€ 9
<i>Draft Peroni Beer</i>	
Birra nazionale ^(1, 12)	€ 8
<i>Italian Beer</i>	
Birra analcolica Tourtel ^(1, 12)	€ 8
<i>Foreign Beer</i>	
Birre estere ^(1, 12)	€ 9
<i>Foreign Beer</i>	

I MOCKTAILS

Pink Free (Gin free alcool, sciroppo, Rocco) ⁽¹²⁾	€ 12
Green Decò (sambuco, sciroppo, succo di mela, tonica) ⁽¹²⁾	€ 12
Free Americano (Martini Vibrante, Sanbitter rosso, Soda) ⁽¹²⁾	€ 12
Gin Free Tonic (Gin Free alcool, tonica) ⁽¹²⁾	€ 12

APERITIVI

Americano Martini (Martini rosso, Martini bitter, soda water) ⁽¹²⁾	€ 15
Negroni (gin, campari, martini rosso) ⁽¹²⁾	€ 15
Pimm's Cup (Pimm's n.1 orange, lemon cucumber, Ginger ale)	€ 15
Hemingway Martini (Gin, Martini extra dry) ⁽¹²⁾	€ 15
Skinny Margarita (Tequila, lime, orange, agave, soda)	€ 15
Limoncello Drop Martini (Vodka, limoncello, lemon, sugar)	€ 15
Gin Rockey (gin, gingerbeer syrup, grapefruit, soda)	€ 15
Flamingo (cachaca, passoa, foamer, citrus syrup)	€ 15

GLI SPRITZ

Martini Bianco Spritz (Martini Bianco, prosecco, soda) ⁽¹²⁾	€ 15
St Germain Hugo (St Germain, prosecco, soda water) ⁽¹²⁾	€ 15
Aperol (Aperol, prosecco, soda water) ⁽¹²⁾	€ 15
Limoncello (Limoncello, prosecco, soda water) ⁽¹²⁾	€ 15
Aperol Tass (Aperol, cedrata Tassoni, soda water) ⁽¹²⁾	€ 15
Passion (Passoa, prosecco, soda water) ⁽¹²⁾	€ 15

HOUSE COCKTAILS

Zàgaro ⁽¹²⁾	€ 15
(mandarinetto, cinzano 1757, prosecco, soda water, red bull, angostura)	
ACE ⁽¹²⁾	€ 15
(martini bianco, bitter martini, china martini)	
Espero ⁽¹²⁾	€ 15
(gin, bitter campari, organic bitter lemon)	
Bullett ⁽¹²⁾	€ 15
(havana 7, lime, elderberry syrup, organic black orange)	