



RAMO

MENU À LA CARTE

Piazza Ippolito Nievo 27

Roma

065881963

www.trilussapalacehotel.it

ANTIPASTI

SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI (1, 2, 7, 8, 14)*
calamari con panatura alle erbe aromatiche e limone e
gamberi con panatura di mandorle e cereali, guacamole

16

MOZZARELLA DI BUFALA (7)
variazioni di pomodorini e basilico

15

SELEZIONE DI FORMAGGI DOP REGIONE LAZIO (1, 7, 8)
con confetture, miele e focaccia
Ricottina di mucca dell'Agro Pontino, camosciato di capra alla salvia di
Montefiascone, Fiore di Rocca stagionato, Fiocco della Toscana

14

SELEZIONE DI SALUMI DOP REGIONE LAZIO con focaccia (1, 8)
Prosciutto di Campocatino, Corallina di Montefiascone, Capocollo di
Montefiascone, Mortadella Mangalitza, Salsicce di suino secche al camino

16

SELEZIONE DELLO CHEF DI SALUMI E FORMAGGI DOP (1, 7, 8)
con confetture, miele e focaccia

19

*I prodotti possono essere abbattuti o surgelati secondo stagionalità e regolamento HACCP
Allergeni: 1.Glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soia 7.Latte 8.Frutta a guscio
9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa 13.Lupino 14.Molluschi

INSALATONE

GRECA (7)

insalata iceberg, feta, cetriolo, cipolla rossa,
pomodoro e olive leccino

16

ADRIATICA (4)

insalata iceberg, filetti di tonno,
mais e pomodorini

16

NORDICA (4, 8)

insalata iceberg, salmone affumicato,
pomodorini e mandorle

16

PRIMI DELLA TRADIZIONE

RIGATONI ALLA AMATRICIANA (1, 7)

Pasta Mancini, Guanciale di Amatrice, salsa di pomodoro San Marzano,
Pecorino Romano DOP, pepe nero

16

SPAGHETTONI DI GRAGNANO ALLA CARBONARA (1, 3, 7)

uova pastorizzate, guanciale di Amatrice, Pecorino Romano D.O.P., pepe nero

16

supplemento tartufo: € 4

TONNARELLI CACIO E PEPE (1, 7)

pasta fresca all'uovo, pecorino romano D.O.P., pepe

15

supplemento tartufo: € 4

PRIMI PIATTI

FLAUTI DI PASTA FRESCA (1, 3, 4, 7)

con ricotta di pecora, spinaci, patate, fiori di zucca e
tartufo nero su letto di crema di pecorino DOP

19

TROFIE AL PESTO GENOVESE (1, 3, 7)

con fagiolini, patate e blend di pepi

15

IDEA ALLA NORMA (1, 3)

fettuccine con pomodoro, basilico, melanzane e cacioricotta

16

TONNARELLI al profumo di Sicilia (1, 3, 4, 8)

con pesto trapanese, cubi di tonno e mollica di pane bruscato

17

GNOCCHI DI PATATE (1, 3, 4, 7, 8)

con polpo abbrustolito, crema di burrata, pomodorini arrostiti,
emulsione di pistacchio di Bronte

18

FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE (1, 3, 9, 12)

pasta all'uovo con ragu classico di manzo

17

SECONDI

TARTARE DI SALMONE (4, 5, 7)

con yogurt speziato, cavolo cappuccio marinato, pesche e mandorle
tostate e polvere di lamponi

24

FILETTO DI SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE

AI SAPORI DEL MEDITERRANEO (4, 7)

con olive, capperi, pomodorini e purea di melanzane

29

TARTARE DI MANZO (3, 7)

con funghi cardoncelli, spuma di parmigiano e tartufo nero

28

BONBON DI MANZO IN CROSTA DI PANE (1, 12)

con foie gras e fichi caramellati

29

FILETTO DI MANZO (7, 10) gr. min. 250

manzo di fassona semplice o al pepe verde o al rosmarino

29

supplemento tartufo: € 4

GALLETTO IN DUE COTTURE (1, 3, 7, 9, 12)

con rosti di patate speziate, estratto di peperoni dolci e salsa alla cacciatora

29

CLASSIC BURGER (1, 7, 11) gr. 200

macinato di scottona, insalata iceberg, pomodoro, cheddar, bacon croccante

25

SMASHED BURGER TRILUSSA (1, 3, 4, 7, 12) gr. 200

macinato di scottona, insalata iceberg, cheddar, bacon croccante e salsa

25

CONTORNI

Patate al forno

8

Patate fritte

8

Cicoria ripassata

9

Insalata con pomodorini

6,50

*I prodotti possono essere abbattuti o surgelati secondo stagionalità e regolamento HACCP

Allergeni: 1.Glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soia 7.Latte 8.Frutta a guscio
9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa 13.Lupino 14.Molluschi

PINSE*

FOCACCIA BIANCA (1)

Olio Evo e rosmarino

10

NAPOLI (1, 4)

Salsa di pomodoro, alici, origano

15

MARGHERITA (1, 7)

Salsa di pomodoro, mozzarella e basilico

15

VEGETARIANA (1, 7)

Mozzarella, verdure di stagione

15

DIAVOLA (1, 7)

Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante

15

ROMA (1, 7, 8)

Focaccia, mortadella Mangalitza, pistacchio e bufala

19

*I prodotti possono essere abbattuti o surgelati secondo stagionalità e regolamento HACCP
Allergeni: 1.Glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soia 7.Latte 8.Frutta a guscio
9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa 13.Lupino 14.Molluschi

DESSERT

TIRAMISÙ SCOMPOSTO (1, 3, 7)
11

TORTINO DI MELE (3, 7)
con gelato alla vaniglia
10

PANNA COTTA (7)
con frutti di bosco o caramello salato o cioccolato
9

CHEESECAKE SCOMPOSTA (1, 7)
con salsa al mango, ananas, spuma di cocco e lime
11

SORBETTI

Lampone Lime e zenzero
7

GELATI

Nocciola (3, 7, 8) Vaniglia (7) Pistacchio (3, 7, 8)
8

FRUTTA

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE
12