



# 8<sup>TH</sup> FLOOR

*Rooftop Trilussa*

## MENU À LA CARTE

Piazza Ippolito Nievo 27

Roma

065881963

[www.trilussapalacehotel.it](http://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