

THE
ROME
EDITION®

ROOM SERVICE
SERVIZIO IN CAMERA

To place your order, please call Guest Experience. All prices are in Euro and inclusive of VAT.
A €7 delivery fee will be added to each order.
*Per ordinare, si prega di chiamare Room Service. Tutti i prezzi sono in Euro e inclusivi di IVA.
Un addebito di €7 per consegna in camera sarà aggiunto ad ogni ordine.*

BREAKFAST (7:00am – 11:00am)

SWEET / DOLCE

Italian pastry selection ¹⁻²⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹¹ Selection of home-made pastries <i>Cestino del dolce</i> <i>Selezione di lievitati fatti in casa</i>	14
Pancakes ^{1-2-3-9-10-13-14 VEGETARIAN} With honey creamed ricotta, maracuja, white chocolate and candied lime peels <i>Con ricotta mantecata al miele, maracuja,</i> <i>cioccolato bianco e scorze di lime candito</i>	18
Porridge ^{1-2-3-7-9-13 VEGETARIAN} With oat milk ^{BIO} , almond milk ^{BIO} or soy milk ^{BIO} , raspberries and chocolate <i>Con latte di avena ^{BIO}, latte di mandorla ^{BIO} o latte di soia ^{BIO},</i> <i>lamponi e cioccolato</i>	15
Fruit Salad ^{VEGAN} Seasonal sliced fresh fruit <i>Tagliata di frutta fresca stagionale</i>	17
Home-made Granola & Yoghurt ^{1-2-3-9-13 VEGETARIAN} Greek or low-fat yoghurt and granola <i>Yogurt greco o magro e granola</i>	14

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances are available by asking the service staff or by calling Guest Experience.

The information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances are available by asking the service staff.
Allergens: 1 gluten; 2 crustaceans; 3 eggs; 4 fish; 5 peanuts; 6 soybeans; 7 lactose; 8 nuts; 9 celery; 10 mustard; 11 sesame seeds; 12 so2; 13 lupin; 14 molluscs

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.
Allergeni: 1 glutine; 2 crostacei; 3 uova; 4 pesce; 5 arachidi; 6 soia; 7 latticini; 8 frutta a guscio; 9 sedano; 10 senape; 11 semi di sesamo; 12 anidride solforosa e solfiti; 13 lupini; 14 molluschi

SAVORY / SALATO

Avocado Toast ¹⁻²⁻⁹⁻¹⁰⁻¹⁴ VEGETARIAN	24
With poché egg 63°C and lemon zest	
<i>Con uovo poché 63°C e scorza di limone</i>	
Chives scrambled Eggs ³⁻¹³⁻¹⁴	19
With crispy bacon and butter new potatoes, lemon and thyme	
<i>Uova strapazzate all'erba cipollina</i>	
<i>Con bacon croccante e patate novelle al burro, limone e timo</i>	
Omelette ³⁻¹³⁻¹⁴	20
With sweet and sour vegetables and a choice of spinach, mushrooms, stracchino, Prague cooked ham or onion	
<i>Con giardiniera di verdure in agrodolce e a scelta tra spinaci, funghi, stracchino, prosciutto cotto di Praga o cipolla</i>	
White Omelette ³⁻¹³⁻¹⁴ VEGETARIAN	19
With spinach, Parmesan cheese and sweet and sour vegetables	
<i>Omelette bianca con spinaci, Parmigiano Reggiano e giardiniera</i>	
Scrambled Egg Croissant ¹⁻²⁻³⁻⁹⁻¹⁰⁻¹³⁻¹⁴	23
With crudo ham and smoked buffalo mozzarella cheese	
<i>Con prosciutto crudo e mozzarella di bufala affumicata</i>	
Fried Eggs ³⁻¹³⁻¹⁴	18
With crunchy bacon and butter new potatoes, thyme and lemon	
<i>Uova al Tegamino</i>	
<i>Con bacon croccante e patate novelle al burro, timo e limone</i>	
Cheese & Cold Cuts ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹¹⁻¹²	37
Italian cold cuts and national cheese selection	
<i>Tagliere con selezione di formaggi e salumi nazionali</i>	

ALL DAY (11:00am – 11:00pm)

CLASSIC / I CLASSICI

Minestrone ^{1-8-9 VEGETARIAN} With seasonal vegetables and aromatic herbs <i>Minestrone con verdure di stagione ed erbe aromatiche</i>	24
Pizza ^{1-3-7-8 VEGETARIAN} Tomato, mozzarella cheese and basil <i>Pomodoro, mozzarella e basilico</i>	22
Il Burger ¹⁻²⁻³⁻⁹⁻¹¹⁻¹³ Beef burger, tomato, smoked Provola cheese, crispy guanciale, lettuce and mayonnaise <i>Hamburger di manzo, pomodoro, Provola affumicata, guanciale, lattuga e maionese</i>	28
Caesar Salad ¹⁻³⁻⁷⁻¹² Chicken, lettuce, crispy bacon, 36 months old Parmigiano Reggiano, crunchy bread and Caesar dressing <i>Pollo, lattuga, bacon croccante, Parmigiano Reggiano 36 mesi, pane croccante e salsa Caesar</i>	26
Club Sandwich EDITION ⁹⁻¹¹⁻¹³⁻¹⁴ With lettuce, tomato, mayonnaise, fried egg and roast beef <i>Club sandwich con lattuga, pomodoro, maionese, uovo al tegamino e roastbeef</i>	28
Veggie Sandwich ^{3-11-13-14 VEGETARIAN} Vegetarian sandwich with grilled eggplant, confit tomato and smoked mozzarella cheese <i>Sandwich vegetariano Con melanzana grigliata, pomodoro confit e mozzarella affumicata</i>	22
La Focaccia Parmigiana ^{1-7-9-8-5 VEGETARIAN} Focaccia with eggplant, parmesan cheese and basil <i>Focaccia con melanzane e basilico</i>	14

WATER / ACQUA

Still Water / <i>Acqua Panna Naturale</i> 650ml	7
Sparkling Water / <i>San Pellegrino Frizzante</i> 650ml	7

SOFT DRINKS / BIBITE ANALCOLICHE

Pepsi	9
Pepsi Max	9
Seven Up	9
Fever Tree Tonic	9
Fever Tree Ginger Beer	9
Red Bull	11

BEERS / BIRRE

Tritone Pilsner EDITION	12
Peroni Nastro Azzurro	12

COFFEE / CAFFÉ BY MONDI
LOCAL COFFEE ROASTERY “MONDI” SUSTAINABLE

Espresso	5
Macchiato	5
Decaf	5
Double Espresso	7
Americano	7
Cappuccino	8
Caffè Latte	8
Glass of Milk / <i>Bicchiere di Latte</i>	7
(whole, oat ^{BIO} , almond ^{BIO} , soy milk ^{BIO} / <i>latte intero o di avena ^{BIO}, mandorla ^{BIO}, soia ^{BIO})</i>	
Hot Chocolate / <i>Cioccolata Calda</i>	9

TEA & HERBAL INFUSION / TÈ & INFUSI
TRACEABLE TEA “JING” ^{BIO}

Assam Breakfast	
Earl Grey	
Jasmine	
Peppermint / <i>Menta</i>	
Chamomille / <i>Camomilla</i>	

JUICES / SUCCHI & SPREMUTE

Pineapple / <i>Ananas</i>	
Blueberry / <i>Mirtillo</i>	
Orange / <i>Arancia</i>	
Freshly pressed Orange Juice / <i>Spremuta di Arancia</i> ^{BIO}	

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances are available by asking the service staff or by calling Guest Experience.

FIRST COURSE / PRIMI

La Amatriciana ¹⁻⁷⁻¹²	26
Pastificio “Mancini” pasta with crispy bacon, fresh tomato sauce, DOP Pecorino Romano cheese and basil <i>Pasta Pasticificio “Mancini” con guanciale croccante, passata fresca di pomodoro, Pecorino Romano DOP e basilico</i>	

La Linguina Cacio, pepe e gamberi ³⁻⁵⁻⁸⁻⁹⁻¹³	30
Pastificio “Mancini” linguine pasta, DOP Pecorino Romano cheese, black pepper and red shrimps marinated in Amalfi lemon <i>Linguine Pastificio “Mancini”, Pecorino Romano DOP, pepe nero e gamberi rossi marinati al limone di Amalfi</i>	

La Carbonara ⁹⁻¹³⁻¹⁴	26
Pastificio “Mancini” mezza manica pasta with crispy guanciale, ^{BIO} eggs, DOP Pecorino Romano cheese and Sichuan pepper <i>Mezza manica Pastificio “Mancini” con guanciale croccante, uova ^{BIO}, Pecorino Romano DOP e pepe di Sichuan</i>	

Lo Spaghettone al pomodoro ³⁻⁹⁻¹² VEGETARIAN	25
Pastificio “Mancini” spaghettone pasta with three tomatoes and 36 months Parmigiano Reggiano <i>Spaghettone Pastificio “Mancini” ai tre pomodori e Parmigiano Reggiano 36 mesi</i>	

Kids Pasta ¹⁻⁷⁻¹²	17
choice of: tomato sauce or butter and parmesan cheese <i>a scelta tra: salsa pomodoro o burro e parmigiano</i>	

MAIN COURSE / SECONDI

Parmigiana di Melanzane ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹² VEGETARIAN	25
Tomatoes, mozzarella, eggplant, basil and parmesan <i>Pomodoro, mozzarella, melanzane, basilico e parmigiano</i>	

Entrecote Ribeye ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	38
Chicory and potato wedges <i>Cicoria e patatine fritte</i>	

Fish Fillet and seasonal vegetables ⁴⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴ SUSTAINABLE	35
Grilled catch of the day fillet, seasonal vegetables and mussels sauce <i>Filletto di pescato del giorno alla griglia, verdure di stagione e cozze</i>	

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances are available by asking the service staff or by calling Guest Experience.

SIDES / CONTORNI

Marinated zucchini ^{1-5-8 VEGAN} 12
 With basil and mint
Zucchine alla scapece con basilico e menta

La Cicoria ^{VEGAN} 12
 Sautéed chicory, garlic, oil and chili pepper
Cicoria ripassata, aglio, olio e peperoncino

Potato wedges ^{1-5-8 VEGAN} 12
Patatine fritte

Bread Basket ^{1 VEGETARIAN} 7
Il Cestino del Pane

White Focaccia ^{1 VEGETARIAN} 7
La Focaccia Bianca

DESSERT / DOLCI

Tiramisù ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 12
 Lady finger cookies, coffee, mascarpone cream
Savoardi, caffè, crema al mascarpone

Il Nostro Gelato ³⁻⁵⁻⁷⁻⁸ 12
 Home-made ice cream, choice of:
 vanilla and Tonka bean, hazelnut or seasonal sorbet
A scelta tra: vaniglia e fava di Tonka, nocciola o sorbetto di stagione

Fruit Salad ^{VEGAN} 17
 Seasonal sliced fresh fruit
Tagliata di frutta fresca stagionale

OVERNIGHT / MENÙ NOTTURNO (11:00PM – 7:00AM)

Il Toast Goloso ¹⁻⁷⁻¹² 17
 Roasted ham, fontina Valdostana cheese
 on white bread toast, crispy potato chips
Prosciutto cotto arrosto, fontina Valdostana, chips di patate

Mozzarella e Pomodoro ^{1-7 VEGETARIAN} 18
 Buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes and basil
Mozzarella di bufala, pomodori ciliegini e basilico

Lasagnette Di Pasta Fresca All'Emiliana ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹ 19
 Home-made lasagna, beef ragout, béchamel sauce, nutmeg,
 Parmesan cheese, celery and carrot brunoise
*Ragù di manzo, besciamella, noce moscata,
 Parmigiano Reggiano, brunoise di sedano e carota*

DESSERT / DOLCI

Tiramisù ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 12
 Lady finger cookies, coffee, mascarpone cream
Savoardi, caffè, crema al mascarpone

Il Nostro Gelato ³⁻⁵⁻⁷⁻⁸ 12
 Home-made ice cream, choice of:
 vanilla and Tonka bean, hazelnut or seasonal sorbet
A scelta tra: vaniglia e fava di Tonka, nocciola o sorbetto di stagione