

JADE BAR

^[ITA] Un angolo raffinato all'interno di The Rome EDITION, Jade Bar rappresenta l'espressione più intima e lussuosa dello spirito dell'hotel. Una selezione di cocktail e piatti per un'esperienza di piacere discreto ed eleganza contemporanea.
Concept e menu a cura di Riccardo Di Dio Masa e del Bar team.

^[ENG] A refined corner of The Rome EDITION, Jade Bar embodies a more intimate and luxurious expression of the hotel's spirit. A carefully curated selection of cocktails and small plates defines an experience of quiet indulgence and contemporary elegance.
Concept and menu by Riccardo Di Dio Masa and the Bar team.

THE CHAMPAGNE
RITUALS
01

RUBY
AMBER

THE MARTINI
HOUR
02

DIAMOND
QUARTZ

THE AFTER
DARK
03

BRONZITE
RED JASPER

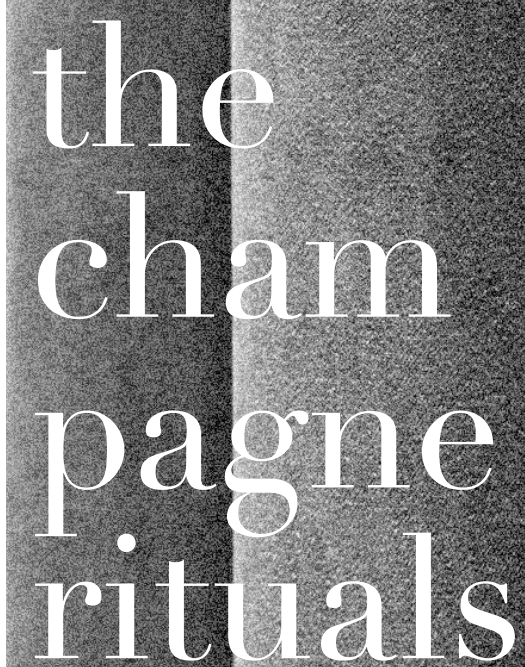
THE NOLO
CHAPTER
04

PINK SAPHIRE
AGATA
TIGER EYE STONE
EMERALD

THE FIFTH
SENSE
05

OUR SMALL PLATES
SELECTION
THE DESSERT EDIT

06 BUBBLES & WINES SELECTION
07 SPIRITS SELECTION



the cham pagne rituals

^[ITA] L'ora della luce: quando tutto si illumina dolcemente e l'aria si fa frizzante.

Ogni Champagne cocktail racchiude quel senso di celebrazione senza sforzo: agrumi brillanti, fiori delicati e la sottile complessità dell'amaro che vive sotto la superficie.

Il primo, radicato in note speziate e frutta matura, sussurra di eleganza classica.

Il secondo, accarezzato da sake e umeshu, unisce Oriente e Occidente in un equilibrio di purezza e piacere, esaltato dalle bollicine luminose di Ruinart Brut.

Un momento di radiosità che apre la sera, come la luce che attraversa un bicchiere.

^[ENG] The light hour: when everything glows softly, and the air feels effervescent.

Each Champagne cocktail captures that sense of effortless celebration: bright citrus, delicate florals and the quiet complexity of bitterness beneath the sparkle.

The first, grounded in spice and orchard fruit, whispers of classic refinement.

The second, touched with sake and umeshu, evokes the meeting of East and West, a balance of purity and indulgence, lifted by the luminous bubbles of Ruinart Brut.

A moment of radiance to begin the evening, like sunlight refracted through glass.

THE CHAMPAGNE RITUALS

[the bartender suggests ideally from 4PM]

RUBY

Shrub alle more, Angostura bitter, zucchero,
top di Ruinart Brut Champagne

Blackberries shrub, Angostura bitter, simple syrup,
top of Ruinart Brut Champagne

fruttato, raffinato / fruity, refined

30

AMBER

Hendrick's Oasium Gin, Sakè Nissan Shuzo Umeshu,
cordiale al lime, top di Ruinart Brut Champagne

Hendrick's Oasium Gin, Sakè Nissan Shuzo Umeshu,
lime cordial, top of Ruinart Brut Champagne

floreale, armonioso / floral, harmonious

30

HOW WE SUGGEST TO PAIR IT

[from the fifth sense]

I MACARONS DI FOIE-GRAS ¹⁻²⁻³⁻⁹⁻¹⁴

with RUBY

Macaron al foie-gras e lampone leofilizzato

Foie gras macarons and freeze-dried raspberries

20

I BLINIS CON CAVIALE BELUGA ³⁻⁴⁻⁵⁻⁹

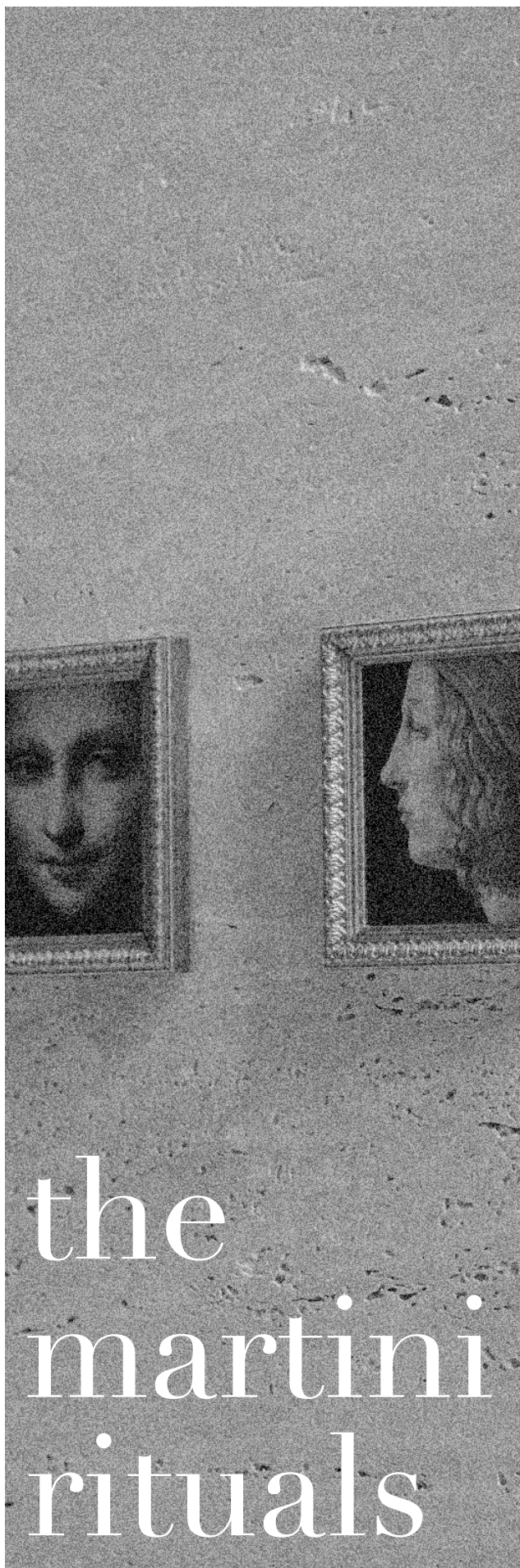
with AMBER

Caviale Beluga con blinis, panna acida e uova di quaglia

Beluga caviar with blinis and sour cream

90

01



[ITA] Il Martini non è solo un drink: è un gesto.

Con il calare della sera, due interpretazioni ne svelano le sfumature: una più tagliente e minerale, dove l'Hendrick's Gin incontra la sapidità pura dell'acqua dei cetriolini e la carezza agrumata degli orange bitters.

L'altra più morbida e avvolgente, dove la Vodka Altamura si fonde con il vermouth bianco e note tostate per una consistenza dorata e lenta.

Insieme raccontano l'ora in cui la precisione incontra il piacere: linee pulite, pensieri chiari e l'eccitazione silenziosa dell'arrivo della notte.

[ENG] The Martini is not just a drink: it's a gesture.

As the evening unfolds, two interpretations reveal different facets of the ritual: one sharp and mineral, where Hendrick's Gin meets the savory clarity of pickle water and the citrus whisper of orange bitters.

The other, silkier and more decadent, where Altamura Vodka blends with bianco vermouth and roasted notes for a slow, golden texture.

Together, they mark the hour when precision meets pleasure: clean lines, clear thoughts and the quiet thrill of night approaching.

THE MARTINI RITUALS

[the bartender suggests ideally from 7PM]

DIAMOND

Hendrick's Gin, acqua di cetriolini,
Angostura Orange bitter
Hendrick's Gin, pickle water,
Angostura Orange bitter

sapido, contemporaneo / savory, contemporary

25

QUARTZ

Altamura Vodka, Dolin vermouth bianco,
Chartreuse gialla, Angostura Orange bitter
Altamura Vodka, Dolin white vermouth,
yellow Chartreuse, Angostura Orange bitter

erbaceo, vellutato / herbal, velvety

25

with Beluga Gold Line Vodka

30

02

HOW WE SUGGEST TO PAIR IT

[from the fifth sense]

IL SALMONE ³⁻⁴⁻⁵⁻⁷

with DIAMOND

Salmone selvaggio Sockeye, avocado, Caprino
e polvere di olive di Gaeta

Wild Sockeye salmon, avocado, goat cheese
and Gaeta olive powder

22

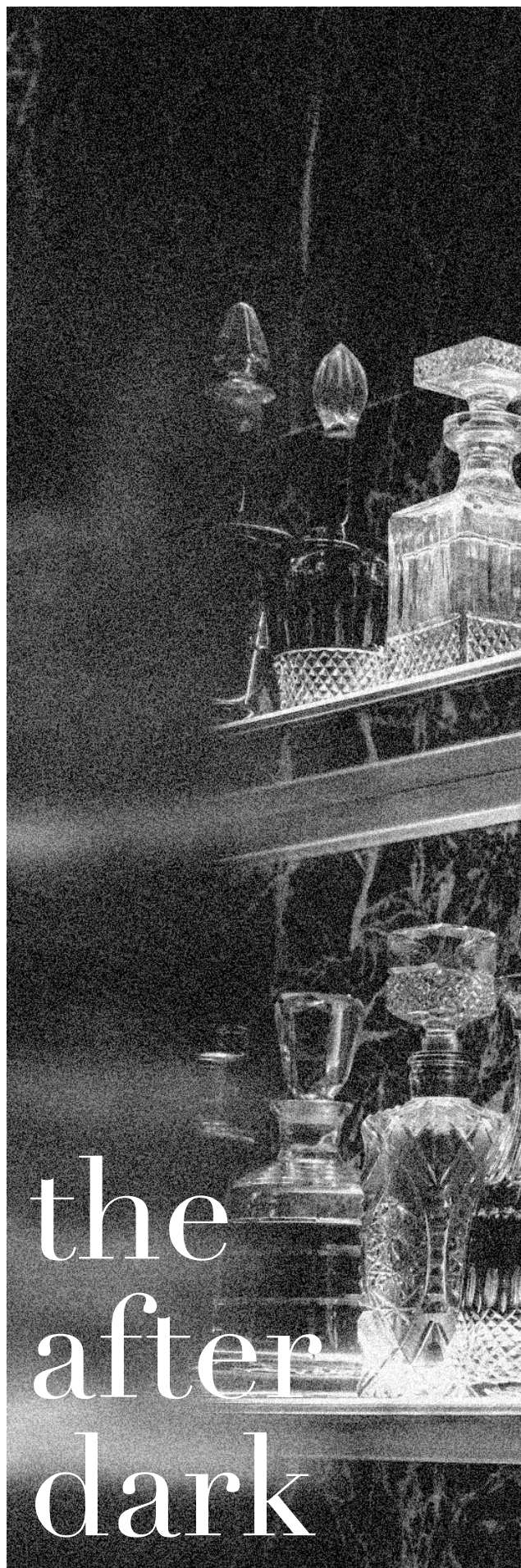
IL CARPACCIO DI WAGYU ¹⁻²⁻³⁻¹²

with QUARTZ

Carpaccio di wagyu, nocciola,
Parmigiano Reggiano 36 mesi e caviale

Wagyu carpaccio, hazelnuts,
36-month aged Parmigiano Reggiano and caviar

23



[ITA] Quando la luce svanisce, i sapori si fanno più profondi.

Il primo twist, con tequila e Amaro Montenegro, unisce calore e spezie: un abbraccio d'ambra e terra, familiare ma misterioso.

Il secondo, acceso dal gin Hendrick's infuso al lampone, dal tè karkadè e dalle note agrumate, brilla come un riflesso notturno sul vetro: floreale, fresco e silenziosamente seducente.

Cocktail pensati per restare, reinterpretazioni di classici che si svelano lentamente e lasciano una traccia morbida e magnetica, come le ore dopo il buio.

[ENG] When the light fades, flavors deepen.

The first twist, with tequila and Amaro Montenegro, blends warmth and spice: an embrace of earth and amber, familiar yet mysterious.

The second, vivid with Hendrick's infused raspberry gin, hibiscus tea, and citrus brightness, glows like a reflection of night on glass: floral, tart, and quietly seductive.

These are cocktails for lingering, reimagined classics that unfold slowly, leaving a trace as soft and magnetic as the hours after dark.

THE AFTER DARK

[the bartender suggests ideally from 10PM]

BRONZITE

1800 Silver Tequila, Amaro Montenegro,
Angostura bitter, Angostura Orange bitter

1800 Silver Tequila, Amaro Montenegro,
Angostura bitter, Angostura Orange bitter

speziato, avvolgente / spiced, enveloping

25

RED JASPER

Hendrick's Gin infuso al lampone, Cointreau,
fake lime, Tè al Karkadè, zucchero

Raspberry infused Hendrick's Gin, Cointreau,
fake lime, Karkadè tea, simple syrup

fruttato, sensuale / fruity, sensual

25

HOW WE SUGGEST TO PAIR IT

[from the fifth sense]

I PORCINI ALLA GRIGLIA ¹⁻²⁻³⁻⁴

with BRONZITE

Funghi porcini alla griglia, timo e tartufo nero pregiato

Grilled porcini mushrooms, thyme and black truffle

20

03



[ITA] Un piacere più silenzioso.

Questo capitolo celebra l'arte dell'equilibrio: drink che sussurrano invece di gridare, pensati per chi cerca la chiarezza senza rinunciare al gusto.

Cocktail a bassa gradazione e analcolici che mantengono profondità, consistenza ed emozione: la freschezza delle erbe, la luminosità della frutta, l'eleganza della misura.

Un invito a riscoprire che il piacere può essere consapevole e che la semplicità è la forma più alta del lusso.

[ENG] A quieter kind of indulgence.

This chapter celebrates the art of balance: drinks that whisper rather than shout, created for those who seek clarity without compromise.

Low-ABV and non-alcoholic cocktails that still carry depth, texture, and emotion: the freshness of herbs, the brightness of fruit, the elegance of restraint.

It's a reminder that pleasure can be mindful, and simplicity can be the most sophisticated form of luxury.

PINK SAPHIRE
Tio Pepe Sherry, Amaro Montenegro,
cordiale al pompelmo rosa, soda al pompelmo
Tio Pepe Sherry, Amaro Montenegro,
grapefruit cordial, grapefruit soda

agrumato, raffinato / citrusy, refined

25

AGATA
Aperol, Ancho Red (liquore al peperoncino),
fake lime, zucchero, Tabasco, soda
Aperol, Ancho Red (chilli liqueur),
fake lime, simple syrup, Tabasco, soda

pocante, vivace / spicy, lively

25

TIGER EYE STONE
Memento distillato analcolico,
cordiale all'ananas, fava tonka
Memento non-alcoholic distillate,
pineapple cordial, tonka bean

esotico, aromatico / exotic, aromatic

18

EMERALD
JNPR distillato analcolico,
cordiale al lime
JNPR non-alcoholic distillate,
lime cordial

fresco, vibrante / fresh, vibrant

18

HOW WE SUGGEST TO PAIR IT

[from the fifth sense]

LE ALICI E BURRO ³⁻⁴⁻⁵
with AGATA
Alici del Mar Cantabrico, burro affumicato al fieno
e finocchietto selvatico (servito con LA FOCACCIA)
Cantabrian Sea anchovies, hay-smoked butter
and wild fennel (served with LA FOCACCIA)

20

04



[ITA] Il quinto capitolo, dove il gusto diventa memoria.

Una selezione di piccoli piatti e dessert che raccontano l'eleganza attraverso l'origine e l'intenzione.

Ogni creazione dello chef Antonio Gentile nasce da una ricerca su consistenze, provenienza e purezza del sapore: dai toni delicati del mare alle sfumature più profonde della terra, fino alla dolcezza che chiude il rituale.

Un'espressione culinaria di artigianalità e misura: sensuale, discreta e intimamente legata all'essenza di The Rome EDITION.

[ENG] The fifth chapter, where taste becomes memory.

A refined selection of small plates and desserts that embody elegance through origin and intention.

Each creation by Chef Antonio Gentile reflects a journey through textures, provenance, and pure flavor: from delicate seafood to earthy tones and indulgent finishes.

It's a culinary expression of craftsmanship: understated, sensual and deeply connected to the essence of The Rome EDITION.

THE FIFTH SENSE

[our small plates selection]

I BLINIS CON CAVIALE BELUGA ³⁻⁴⁻⁵⁻⁹

Caviale Beluga con blinis, panna acida e uova di quaglia

Beluga caviar with blinis and sour cream

90

IL SALMONE ³⁻⁴⁻⁵⁻⁷

Salmone selvaggio Sockeye, avocado, Caprino

e polvere di olive di Gaeta

Wild Sockeye salmon, avocado, goat cheese

and Gaeta olive powder

22

LE ALICI E BURRO ³⁻⁴⁻⁵

Alici del Mar Cantabrico, burro affumicato al fieno

e finocchietto selvatico (servito con LA FOCACCIA)

Cantabrian Sea anchovies, hay-smoked butter

and wild fennel (served with LA FOCACCIA)

20

IL CARPACCIO DI WAGYU ¹⁻²⁻³⁻¹²

Carpaccio di wagyu, nocciola,

Parmigiano Reggiano 36 mesi e caviale

Wagyu carpaccio, hazelnuts,

36-month aged Parmigiano Reggiano and caviar

23

I PORCINI ALLA GRIGLIA ¹⁻²⁻³⁻⁴

Funghi porcini alla griglia, timo e tartufo nero pregiato

Grilled porcini mushrooms, thyme and black truffle

20

I MACARONS DI FOIE-GRAS ¹⁻²⁻³⁻⁹⁻¹⁴

Macaron al foie-gras e lampone leofilizzato

Foie gras macarons and freeze-dried raspberries

20

THE FIFTH SENSE

[the dessert edit]

IL MARITOLLO EDITION ³⁻⁹⁻¹⁴

Maritollo con panna

Maritollo with whipped cream

10

IL MONT-BLANC ³⁻⁷⁻¹⁴

Mont-blanc con tartufo nero pregiato

Mont-blanc with prized black truffle

16

05

20

21

06 BUBBLES & WINES SELECTION

BUBBLES SELECTION	GLASS / BOTTLE	WINES SELECTION	GLASS / BOTTLE
CHAMPAGNE		VINI ROSATI / ROSÉ WINES	
KRUG NV GRANDE CUVÉE 171EME BRUT	720	ALDOBRANDESCA "A" ANTINORI 2023	25 / 100
Champagne, Reims, France		Toscana, Italy	
Secret blend of Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		Aleatico	
DOM PERIGNON VINTAGE 2015 BRUT	620	SANCERRE ROSÉ VACHERON 2023	30 / 140
Champagne, Épernay, France		Valle della Loira, France	
Secret blend of Chardonnay and Pinot Noir		Pinot Noir	
BOIZEL BRUT RÉSERVE NV	22 / 125	CALICE DEL SOMMELIER	25
Champagne, Épernay, France			
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		VINI BIANCHI / WHITE WINES	
BELLE EPOQUE 2014 BRUT PERIER-JOUET	90 / 600	CHABLIS CUVÉE MIELLES VIGNES 2023	30 / 140
Champagne, Reims, France		DOMAINE DE LA MOTTE	
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		Borgogna, France	
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		Chardonnay	
RUINART BLANC DE BLANCS BRUT	50 / 220	TREBES ATTEMS 2023	22 / 85
Champagne, Reims, France		Friuli Venezia Giulia, Italy	
Chardonnay		Ribolla Gialla	
CHAMPAGNE ROSÉ		TELLENAE MANFREDI STRAMACCI 2020	20 / 65
BOLLINGER ROSÉ NV	48 / 270	Lazio, Italy	
Champagne, Reims, France		Malvasia Puntinata Laziale	
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		CALICE DEL SOMMELIER	25
RUINART ROSÉ NV	42 / 230		
Champagne, Reims, France		VINI ROSSI / RED WINES	
Chardonnay, Pinot Noir		AMARONE DELLA VALPOLICELLA	38 / 220
		ALLEGRIINI 2021	
		Veneto, Italy	
		Corvina, Oseleta, Rondinella	
		BRUNELLO DI MONTALCINO	26 / 145
		"CASTEL GIOCONDO" 2020	
		Montalcino, Toscana, Italy	
		Sangiovese	
		BAROLO PRUNOTTO BUSSIA 2021	32 / 185
		Piemonte, Italy	
		Nebbiolo	
		CALICE DEL SOMMELIER	25

07 SPIRITS SELECTION

45ML

COGNAC

LOUIS XIII	45ml 200 / 20 ml 90
REMY MARTIN X.O	96

TEQUILA / AGAVE / MEZCAL

CASA DRAGONES JOVEN	125
CLASSE AZUL	100
LA VENENOSA SIERRA OCCIDENTAL	30
CASA DRAGONES BLANCO	40
LA VENENOSA PUNTAS	30

WHISKY

TALISKER 25	125
ABERFELDY HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH 21 YO	64
OCTOMORE 14.1	90
KNOBB CREEK	18
MITCHER'S RYE	24
EAGLE RARE	21
AKASHI BLENDED	20
HIBIKI HARMONY	34
MACALLAN DOBLE CASK 15 YO	55

RUM

HAMPDEN 8 YO	22
ABUELO 15 YO	35
ZACAPA XO	22

VODKA

ALTAMURA	22
BELUGA GOLD LINE	35
BELUGA NOBLE	22
VKA	18

GIN

HENDRICK'S FLORA DORA	18
HENDRICK'S ORBIUM	18
HENDRICK'S OASIUM	18
HEDRICK'S GRAND CABAREY	18
HENDRICK'S	17
TANQUERAY 10	18

È possibile acquistare la bottiglia su richiesta. Chiedi al bartender o al cameriere per informazioni e prezzi.

Bottle purchase available upon request. Please ask our bartender or server for details and pricing.

Un ringraziamento speciale a Le Labo, partner di The Rome EDITION, per la collaborazione e per i preziosi dettagli che arricchiscono l'esperienza del Jade Bar.

A special thank you to Le Labo, partner of The Rome EDITION, for the collaboration and the thoughtful touches that enhance the Jade Bar experience.

LE LABO®

Avvertenza: alcuni piatti potrebbero contenere o essere contaminati da fave. Si prega di informare il personale in caso di allergie o intolleranze.

La invitiamo gentilmente a rivolgersi al nostro staff per ottenere informazioni dettagliate sugli ingredienti dei nostri piatti.

Allergeni: 1 Arachidi; 2 Frutta a Guscio; 3 Latticini; 4 Molluschi; 5 Pesce; 6 Semi di Sesamo; 7 Soia; 8 Crostacei; 9 Glutine; 10 Lupini; 11 Senape; 12 Sedano; 13 Anidride Solforosa e Solfiti; 14 Uova

Alcuni prodotti freschi, qualora non disponibili, potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati di alta qualità.

I prezzi sono in euro e inclusivi di iva.

Warning: some dishes may contain or be contaminated by beans, even in traces. Please inform the staff in case of allergies or intolerances.

We kindly invite you to consult our staff for detailed information regarding the ingredients in any of our dishes.

Allergens: 1 Peanuts; 2 Nuts; 3 Lactose; 4 Molluscs; 5 Fish; 6 Sesame Seeds; 7 Soybeans; 8 Crustaceans ; 9 Gluten; 10 Lupin; 11 Mustard; 12 Celery; 13 So2; 14 Eggs

Some fresh products, if unavailable, may be replaced with high-quality frozen alternatives.

Prices are in euro and inclusive of tax.