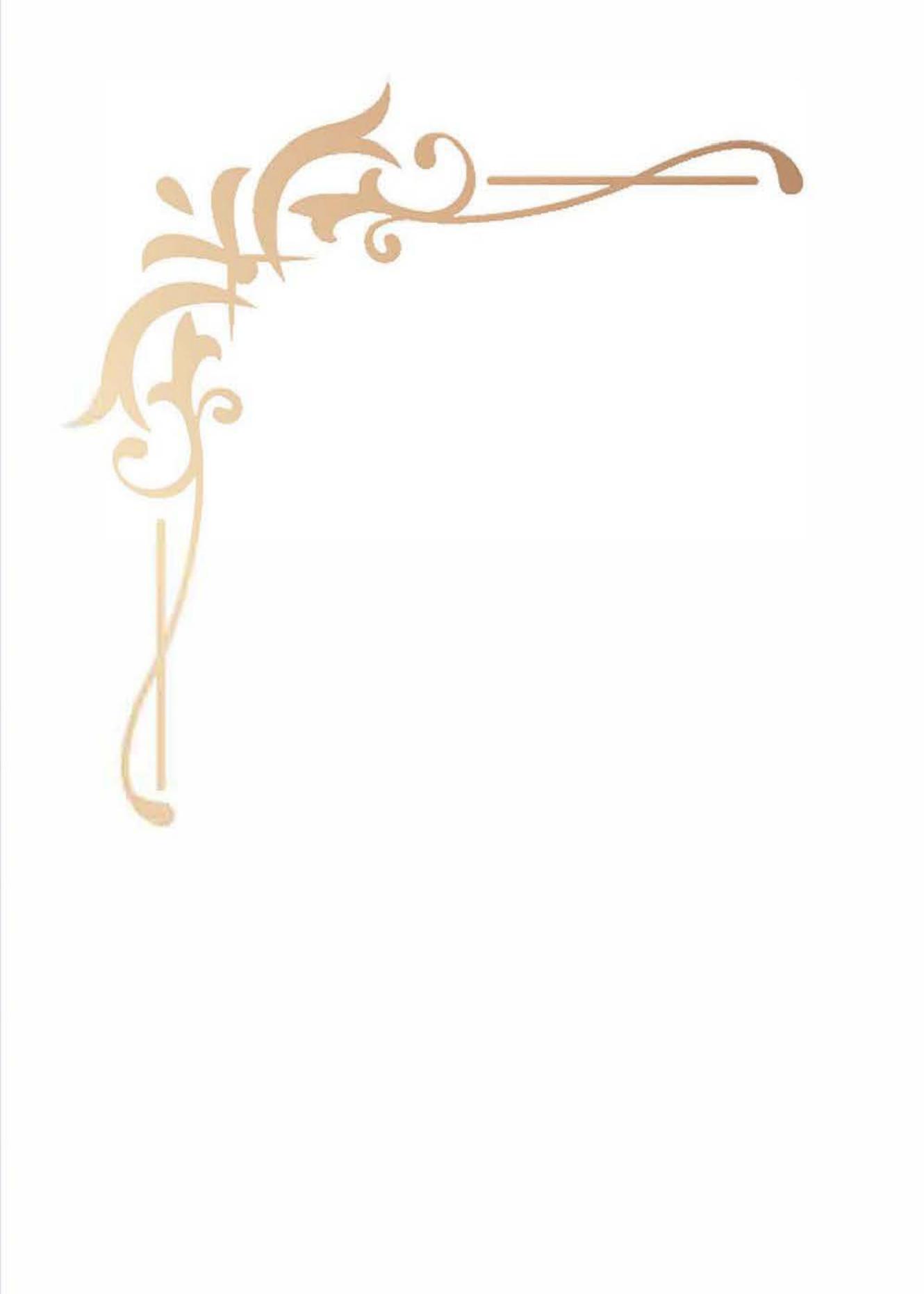


TERRAZZA FLAVIA by Marcella Royal Hotel



Antipasti\* Starters\*

Pane Bread €3

Focaccia al rosmarino Focaccia rosemary 1,6 €6

Tartare di tonno e avocado

#### Tuna tartare and avocado 2, 4, 12, 14 €17

### Gamberi fritti con panatura panko e salsa mojito Fried shrimp with panko breading and mojito sauce 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 14 €16

Carpaccio di salmone affumicato, insalata di campo e arance Smoked salmon carpaccio with mixed green salad, and oranges 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14 2

€17

Catalana di polpo tiepida Warm octopus catalana 2, 9, 12, 14

€17

Capesante tostate con crema di piselli, paprika dolce e pomodorini confit Tossed Scallops with Pea Cream, Sweet Paprika, and Confit Tomatoes 2, 7, 12, 14 €18

> Selezione di salumi e formaggi con salse confetture Selection of cold cuts and cheeses with jam sauces 1, 7, 10 €15

Tempura di verdure con maionese alla soia Vegetable tempura with soy mayonnaise 1, 2, 3, 6, 7





# Primi Piatti\* *First Dishes*\*

Spaghetto quadrato con tonno rosso, olive taggiasche, pomodorini e capperi Spaghetto square with red tuna, Taggiasca olives, cherry tomatoes and capers 1, 4, 6, 10, 12, 14

€21

Ravioli ripieni di scampi in salsa di pomodoro e scampi Ravioli stuffed with tomato sauce and scampi 1, 2, 3, 7, 11, 12 €19

Spaghetti aglio, olio, peperoncino e battuto crudo di gamberi bianchi e lime Spaghetti with garlic, oil, chili, chopped raw white prawns and lime 1, 2, 12 €21

Ravioli allo stracotto di manzo, fonduta di pecorino e gelée di Chianti Ravioli with braised beef, pecorino fondue, and chianti gelée 1, 3, 7 €19

Fettuccine con guanciale, asparagi verdi e pecorino romano Fettuccine with guanciale and pecorino cheese 1, 3, 7 €19

> **Tradizione Romana** *Roman Tradition*

Mezze maniche alla carbonara Mezze maniche carbonara 1, 3, 7 €16

Spaghetti cacio e pepe Spaghetti cheese and pepper 1,7 €15

Spaghetti al pomodoro e basilico Spaghetti with tomato and basil 1,7 €15





# Secondi Piatti\* Second Courses\*

## Spigola al forno con zest di lime e spinacino baked sea bass with lime zest and spinancino 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14 €21

Polpo con crema di mele e patate e asparagi croccanti Octopus with apple and potato cream and crispy asparagus 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14

€23

Tataki di tonno rosso in crosta di pistacchi Red tuna tataki in pistachio crust 1, 2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14 €23

#### Salmone in panatura alle erbe con salsa ai frutti di bosco Salmon in panko breading with mixed berry sauce 1, 2, 3, 6, 7, 12 €19

## Tagliata di manzo al rosmarino e riduzione al Sangiovese Sliced beef with rosemary, and Sangiovese wine sauce 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

€27

## Carrè di agnello in crosta con miele e zenzero



0

Contorni Side Dishes

Insalata di campo Mixed green salad €6

Patate al forno Baked potatoes €6

Asparagi al vapore Steamed asparagus €7

Zucchine in tempura Zucchini tempura €7 1, 2, 3, 6, 7





# Pizze

# Margherita

Pomodoro, mozzarella *Tomato sauce, mozzarella cheese* 1, 6, 7 €13

## Napoletana

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers 1, 4, 6, 7 €15

#### Carbonara

Crema alla carbonara e guanciale Carbonara sauce and guanciale 1, 3, 6, 7 €15

#### Nostromo

Pomodoro, mozzarella, tonno Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna fish 1, 4, 6, 7 €15

# Boscaiola

Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto crudo Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, Parma ham 1, 6, 7 €15

## Salmone

Salmone affumicato, rughetta, mozzarelline di bufala, pomodorini, basilico Smoked salmon, wrinkle, Buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil 1, 6, 7 €16

# Diavola

Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami 1, 6, 7 €15

> Dolci\* Desserts\*

Dolce - gelato Dessert - ice cream 1, 3, 6, 7, 8 €10

Tiramisù della casa *Tiramisu of the house* 1, 3, 6, 7, 8 €10

Sbriciolata con fragole e crema al limone Crumble with Strawberries and Lemon Cream 1, 3, 7, €10

Tortino al cioccolato con crema inglese *Chocolate pie with crème anglaise* 1, 3, 7 €10



Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Le sostanze indicate nella lista allergeni possono essere presenti in tutte le preparazioni, anche se non espressamente indicate. Sul retro è presente la lista allergeni. \*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti all'origine, a seconda delle disponibilità. Chiedi al nostro personale.

100

For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided, on request, by the staff on duty. The substances indicated in the allergen list can be present in all preparations, even if not expressly indicated. On the back side there is the allergen list. \*Some products may be frozen, or blast chilled at origin, depending on availability. Ask to our staff.

ITALIANO	ENGLISH
É disponibile il Registro Allergeni (italiano)	The Register of Allergens is available
	(italian)
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire:	1. Cereals containing gluten, namely: wheat
grano (farro e grano khorasan), segale, orzo,	(such as spelt and khorasan wheat), rye,
avena o i loro ceppi ibridati e prodotti	barley, oats or their hybridised strains, and
derivati	products thereof
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Crustaceans and products thereof
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eggs and products thereof
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fish and products thereof
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Peanuts and products thereof
6. Soia e prodotti a base	6. Soybeans and
di soia	products thereof
7. Latte e prodotti a base	7. Milk and products thereof (including
d1 latte (incluso il lattosio)	lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle (Amygdalus	8. Nuts namely: almonds
communis I.), nocciole (Corylus avellana),	(Amygdalus communis I.), hazelnuts (Corylus
noci (Juglans regio), noci di acagiù	avellana), walnuts (Juglans regio), cashews
(Anacardium occidentale), noci di pecan	(Anocardium occidentale), pecan nuts
(Coryo iflinoinensis Wangenh K. Koch), noci	{Caryo illinoinensis Wangenh K. Koch), Brazil
del Brasile	nuts (Bertholletio excelsa), pistachio nuts
(Bertholletia excelso), pistacchi (Pistacia	(Pistocia vero), macadamia or Queensland
vero), noci macadamia o noci del	nuts
Queensland (Macadamia terni/olia) e i loro	(Macadamia ternifolia), and products
prodotti	thereof
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Celery and products thereof
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Mustard and products thereof
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi	11. Sesame seeds and products thereof
di sesamo	
12. Anidride solforosa e solfiti	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10
> 10 mg/kg o 10 mg/l SO2	mg/kg or 10 mg/l SO2
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupin and products thereof
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Molluscs and products thereof





#### MARCELLA ROYAL HOTEL ROOFTOP GARDEN