

Menu

F
TERRAZZA FLAVIA
by Marcella Royal Hotel



Antipasti*
Starters*

Pane
Bread
€3

Focaccia al rosmarino
Focaccia rosemary
€5

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

Moscardini fritti con vinaigrette alle mele
Fried baby octopus with apple vinaigrette
1, 2, 12, 14
€16

Tempura di verdure con maionese alla soia
Vegetable tempura with soy mayonnaise
1, 2, 3, 6, 7
€13

Selezione di salumi e formaggi con salse confetture
Selection of cold cuts and cheeses with jam sauces
7, 10, 12
€15

Insalata di salmone affumicato e riduzione di agrumi
Smoked salmon salad with citrus reduction
4
€15

Panzanella con polpo e cipolle rosse caramellate
Panzanella Tuscan Bread with octopus and caramelized red onions
1, 6, 12, 14
€15





Primi Piatti*
First Dishes*

Spaghetto quadrato con polpo, olive di Gaeta, capperi e pomodorini
Spaghetti square with octopus, Gaeta olives, capers, and cherry tomatoes
1, 6, 10, 12, 14
€18

Ravioli ripieni di scampi in salsa di pomodoro e scampi
Ravioli stuffed with tomato sauce and scampi
1, 2, 3, 6, 7, 10, 11, 12
€18

Spaghetti aglio, olio, peperoncino e battuto crudo di gamberi bianchi e lime
Spaghetti with garlic, oil, chilli, chopped raw white prawns and lime
1, 2, 6, 10, 12
€20

Ravioli ripieni di burrata con salsa di melanzane, pomodorini e olive taggiasche
Ravioli stuffed with burrata, aubergine sauce, tomatoes and Taggiasca olives
1, 3, 6, 7, 10
€17

•

Tradizione Romana
Roman Tradition

Mezze maniche alla carbonara
Mezze maniche carbonara
1, 3, 6, 7, 10
€15

Spaghetti cacio e pepe
Spaghetti cheese and pepper
1, 6, 7, 10
€14

Spaghetti al pomodoro e basilico
Spaghetti with tomato and basil
1, 6, 7, 10
€14





Secondi Piatti*
Second Courses*

Filetto di spigola in crosta di patate e salsa Provenzale
See Bass filet in potato crust and Provençal sauce
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14

€22

Polpo arrostito su crema di patate allo zafferano e pomodorini ciliegino
Roasted octopus on saffron potatoes cream and confits cherry tomatoes
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14

€21

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

€24

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

€26

Carrè di agnello in crosta di erbe su crema di mele e patate
Rack of lamb with herbs on the cream of apples and potatoes
1, 7

€19

•

Contorni
Side Dishes

Insalata di campo
Field salad
€6

Patate al forno
Baked potatoes
€6

Ratatouille di zucchine, pomodori e melanzane
Ratatouille zucchini, tomatoes and eggplant
€7





Pizze

Margherita

Pomodoro, mozzarella
Tomato sauce, mozzarella cheese
1, 6, 7
€14

Napoletana

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

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, salame, olive, prosciutto cotto
Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, mushrooms, salami, olives, ham
1, 4, 6, 7
€16

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

Caprese

Pomodoro, mozzarella di bufala, origano, basilico
Tomato sauce, Buffalo mozzarella cheese, oregano, basil
1, 6, 7
€15

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

Crema al limone con fragole fresche
Lemon cream with strawberries
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.

*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: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and 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 di soia	6. Soybeans and products thereof
7. Latte e prodotti a base d'l latte (incluso il lattosio)	7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle (Amygdalus communis l.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regio), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Coryo iflinoinensis Wangenh K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelso), pistacchi (Pistacia vero), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia terni/olia) e i loro prodotti	8. Nuts namely: almonds (Amygdalus communis l.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regio), cashews (Anocardium occidentale), pecan nuts {Caryo illinoi­nensis Wangenh K. Koch), Brazil nuts (Bertholletio excelsa), pistachio nuts (Pistocia vero), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products 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 di sesamo	11. Sesame seeds and products thereof
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO2	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 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



#IamFlavia



MARCELLA ROYAL HOTEL
ROOFTOP GARDEN