

SINCE **1925** ROMA



50
BEST
Discovery

**HÔTEL
LOCARNO
ROMA**

BITES

Cacio e pepe croccante*
8€

Mini cheeseburger
10€

Maritozzo con vitello tonnato e carciofino arrostito
10€

Croccante di agnello in salsa carbonara*
11€

Parmigiano Reggiano 24 mesi
10€

Canapè con petto d'anatra affumicato, beurre de baratte e mostarda di cipolle
10€

Cecina de León, olio e limone
13€

SHARES

Gamberoni in pasta fillo°
19€

Chicken'n' chips con salsa bbq**
20€

Tempura di verdure, maionese al tabasco
19€

Spring roll vegano, verdure crudiste e sesamo
16€

Alici del Cantabrico, pan brioche, stracciatella e battuto di prezzemolo
22€

Prosciutto di Parma 30 mesi
22€

Culatello Terre di Nebbia
35€

Paleta di Pata Negra
25€

**HÔTEL
LOCARNO
ROMA**

MAIN COURSES

Amatriciana Grand Cru*

24[€]

Tortelli di carne, salsa al Parmigiano Reggiano, tartufo nero*

28[€]

Ruote con verdure dell'orto e porcini scottati**

26[€]

Arrabbiata 2.0*

24[€]

Tagliolini con selezione di bottarghe*

26[€]



Filetto friulano extra marezzato

45[€]

Guancia di manzo brasata al Bolgheri rosso

32[€]

Anatra confit, baby verdure e frutti di bosco

30[€]

Baccalà con salsa all'aglio nero e perle di balik*

28[€]

Calamaro, pak choi in salsa teriyaki e arachidi*

28[€]

**HÔTEL
LOCARNO
ROMA**

SANDWICHES

Hamburger "Old Fashion" **
25[€]

Club sandwich masterpiece**
32[€]

Veggie burger**
23[€]

Roll di salmone, avocado, gamberoni in tempura°
24[€]

SALADS

Caesar salad "My way"
24[€]

Domingo salad
24[€]

DESSERTS

Tiramisù
12[€]

"Sacher" vegana*
16[€]

NY Cheesecake*
14[€]

Brownie al caramello salato, yogurt e mango
16[€]

Tartelletta crema e frutti di bosco
16[€]



° Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 e dell'Ordinanza Ministeriale del 12/05/1992 per prevenire il rischio di Anisakis.

* Prodotto abbattuto internamente per preservare la salubrità.

** Prodotti di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati.

Gentile cliente, qualora avesse allergie o intolleranze alimentari non esiti a chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Saremo lieti di consigliarla nel migliore dei modi.