50 BEST Discovery

HÔTEL
LOCARNO
ROMA

STARTERS

Alici di Sciacca, pan brioche, stracciatella
e battuto di prezzemolo agli agrumi
16€

Uova alla Benedettina,
salmone scozzese Loch Fyne,
salsa olandese
25€

Prosciutto di Parma 30 mesi
22€

Paleta di Pata Negra
25€

Carpaccio di manzo,
carciofo arrosto, salsa senape e miele
23€

Mozzarella di bufala,
pomodori datterino e basilico
18€

Gamberoni in pasta fillo**
19€

Chicken'n' chips con salsa bbq**
20€

Salmone Loch Fyne, giardiniera, rafano
22€

HÔTEL
LOCARNO
ROMA

MAIN

Amatriciana Grand Cru*
24€

Tonnarelli cacio e pepe *
19€

Arrabbiata 2.0*
24€

Lasagna alla Bolognese*
24€

Tagliolini con selezione di bottarghe*
26€

Tataki di filetto Friulano extra marezzato
con salsa chimichurri
45€

Anatra confit, baby verdure
e frutti di bosco
30€

Spigola alla piastra e salsa aioli*
27€

Vitello tonnato in vigna*
26€

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€

Noodles crudisti di zucchine, pesto di basilico e avocado,
mandorle e pomodorini*
22€

DESSERTS

Tiramisù
12€

“Sacher” vegana*
16€

NY Cheesecake*
14€

Bavarese al cioccolato con panna*
16€

Passeggini*
14€

° 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.