

SINCE **1925** ROMA



**50**  
BEST  
*Discovery*



**HÔTEL  
LOCARNO  
ROMA**

**STARTERS & SHARES**

Alici di Sciacca, pan brioche, stracciatella  
e battuto di prezzemolo agli agrumi  
16<sup>€</sup>

Uova alla Benedettina,  
salmone scozzese Loch Fyne,  
salsa olandese  
25<sup>€</sup>

Prosciutto di Parma 30 mesi  
22<sup>€</sup>

Paleta di Pata Negra  
25<sup>€</sup>

Carpaccio di manzo,  
carciofo arrosto, salsa senape e miele  
23<sup>€</sup>

Mozzarella di bufala,  
pomodori datterino e basilico  
18<sup>€</sup>

Gamberoni in pasta fillo\*  
19<sup>€</sup>

Chicken'n' chips con salsa bbq\*\*  
20<sup>€</sup>



**HÔTEL  
LOCARNO  
ROMA**

**MAIN COURSES**

Amatriciana Grand Cru\*  
24<sup>€</sup>

Tonnarelli cacio e pepe \*  
19<sup>€</sup>

Arrabbiata 2.0\*  
24<sup>€</sup>

Lasagna alla Bolognese\*  
24<sup>€</sup>

Ruote con verdure dell'orto  
e porcini scottati\*\*  
26<sup>€</sup>

Tagliolini con selezione di bottarghe\*  
26<sup>€</sup>



Filetto friulano extra marezzato  
45<sup>€</sup>

Anatra confit, baby verdure  
e frutti di bosco  
30<sup>€</sup>

Spigola alla griglia  
e cicoria ripassata°  
27<sup>€</sup>

Vitello tonnato in vigna,  
capperi e uva\*  
26<sup>€</sup>



**HÔTEL  
LOCARNO  
ROMA**

**SANDWICHES**

Hamburger "Old Fashion" \*\*  
25<sup>€</sup>

Club sandwich masterpiece\*\*  
32<sup>€</sup>

Veggie burger \*\*  
23<sup>€</sup>

Roll di salmone, avocado, gamberoni in tempura°  
24<sup>€</sup>

**SALADS**

Caesar salad "My way"  
24<sup>€</sup>

Domingo salad  
24<sup>€</sup>

**DESSERTS**

Tiramisù  
12<sup>€</sup>

"Sacher" vegana  
16<sup>€</sup>

NY Cheesecake  
14<sup>€</sup>

Brownie al caramello salato, yogurt e mango  
16<sup>€</sup>

Tartelletta crema e frutti di bosco  
16<sup>€</sup>



° 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.