



HÔTEL
LOCARNO
ROMA

HÔTEL LOCARNO ROMA

STARTERS

**Maritozzo salato,
sakura pastrami, senape
e cavolo cappuccio marinato**
*Roman bun, Sakura pastrami,
mustard and marinated cabbage*
14€

**Carpaccio di manzo,
carciofo arrosto,
salsa senape e miele**
*Beef carpaccio, roasted artichokes,
mustard and honey*
23€

Cruditè di verdure
Vegetable crudité
18€

Parmigiano Reggiano 24 mesi
24-month aged Parmigiano Reggiano
10€

**Salmone Loch Fyne,
giardiniera, rafano**
*Loch Fyne salmon, pickled vegetable,
horseradish*
22€

**Alici del Cantabrico,
pan brioche, stracciatella
e battuto di prezzemolo**
*Cantabrico anchovies, brioche bread,
stracciatella cheese & parsley*
22€

Prosciutto di Parma 30 mesi
30-month aged Prosciutto di Parma
22€

Paleta di Pata Negra
Pata Negra paleta
25€

MAIN COURSES

Caesar salad "My way"
Caesar salad "My way"
24€

Domingo salad
Domingo salad
24€

**Noodles crudisti di zucchine,
pesto di basilico e avocado,
mandorle e pomodorini***
*Raw zucchini noodles
with basil and avocado pesto,
almonds and cherry tomatoes**
22€

DESSERTS

Tiramisù
12€

"Sacher" vegana*
*Vegan "Sacher" **
16€

NY Cheesecake
14€

Bavarese al cioccolato con panna*
*Chocolate bavarian cake
with whipped cream**
16€

Passeggini*
14€

* Prodotto abbattuto negativamente, internamente o dal fornitore per preservare la salubrità.

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.

* Blast frozen below -18 C in house or by the supplier, to preserve the healthiness of the product.

Dear Customer, if you have food allergies or intolerances do not hesitate to ask for information about our food and our drinks. We will be happy to advise you in the best way.

