



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

PER INIZIARE - STARTERS

Carpaccio di bresaola con rucola e grana (7) <i>Carpaccio of bresaola with arugula and Grana cheese (7)</i>	€16
Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala (7) <i>Dry cured ham with buffalo mozzarella (7)</i>	€17
Caprese (7) <i>Caprese salad (7)</i>	€14

INSALATE - SALADS

Insalata Caesar (1,3,7,10) <i>Caesar salad (1,3,7,10)</i>	€16
Insalata di salmone (4,7) <i>Salmon salad (4,7)</i>	€17
Insalata invernale (7,8,10) <i>Winter salad (7,8,10)</i>	€16
Insalata spinacino <i>Spinach salad</i>	€15
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€12

PANINI - SANDWICHES

Club sandwich (1,3,7)	€22
Toast salmone e avocado (1,4,7) <i>Salmon and avocado toast (1,4,7)</i>	€16
Toast prosciutto e formaggio (1,3,7) <i>Toast with ham and cheese (1,3,7)</i>	€14

Tutti i panini sono serviti con patatine fritte **
*All sandwiches are served with French fries ***

PIZZE - PIZZAS

Pizza Margherita ** (1,7,9)	€15
Pizza Capricciosa ** (1,3,7,9)	€18
Pizza Vegetariana ** (1,7,9) <i>Pizza with vegetables * (1,7,9)</i>	€16
Focaccia con prosciutto di Parma ** (1) <i>Focaccia with Parma ham ** (1)</i>	€16

ANTIPASTI - STARTERS

Tagliere di salumi e formaggi con miele e composte (7,10)
Selection of cold cuts and cheeses served with honey and jams (7,10) €22

Polpette di melanzane alla parmigiana con fonduta di gorgonzola **** (1,7,9)
*Eggplant meatballs with tomato sauce and blue cheese fondue **** (1,7,9)* €14

Crostino di baccalà mantecato, pomodori confit e cicoria ripassata **** (1,4,7)
*Crouton with creamed codfish, cherry tomatoes confit and sautéed chicory **** (1,4,7)* €18

TORTA FLAMBÉE €20,00
Avocado salad with cream, salmon and green peas €20,00
Vitell tonnè cotto a bassa temperatura con verdure sottaceto croccanti (3,4,9)
Veal with tuna sauce and pickled vegetables (3,4,9) €18



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Fusilli al ferro con stracotto di pomodoro (1,9)

Fusilli with overcooked tomato (1,9)

€16

Medaglioni alla cernia con pomodorini saltati (1,3,4,7)

Grouper ravioli with sautéed cherry tomatoes (1,3,4,7)

€22

Pappardelle ai funghi porcini *** (1,7)

*Pappardelle with porcini mushrooms *** (1,7)*

€22

Gnocchi al ragù **** (1,3,7,9)

*Gnocchi with ragù **** (1,3,7,9)*

€18

Primi piatti della tradizione romana (Carbonara, Cacio e Pepe o Amatriciana) (1,3,7,9)

Traditional Roman Pasta dishes (Carbonara, Cacio e Pepe o Amatriciana) (1,3,7,9)

€18

Minestrone di verdure **** (9)

*Vegetables soup **** (9)*

€14

Vellutata del giorno ****

*Cream soup of the day *****

€16

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Filetto di manzo con funghi cardoncelli, misticanza e babaganoush di melanzane *** (10)

*Beef fillet served with mushrooms, salad and babaganoush *** (10)*

€30

Cotoletta di vitello con insalata mista e patatine fritte **** (1,3)

*Breaded cutlet served with salad and French fries **** (1,3)*

€28

Pescato del giorno alla mediterranea con patate novelle saltate

Fish of the day with olives, capers, cherry tomatoes served with roasted potatoes

€30

Tagliata di petto di pollo cotto a bassa tempertura con cicoria ripassata **

*Sliced chicken breast with sautéed chicory ***

€24

Hamburger con patatine fritte ** (1,3,7)

*Beef burger and French fries ** (1,3,7)*

€18

Burger vegetariano con patatine fritte ** (1,3,7)

*Veggie burger with French fries ** (1,3,7)*

€18

TORTA FLAMBÉE

CAKES

€ 25,00

In caso di allergie o intolleranze vi preghiamo di informare il nostro personale che vi aiuterà nella scelta delle pietanze più indicate
In case of allergies or intolerances do not hesitate to inform our Staff who will help you in your choice

** Prodotto congelato *** Prodotto di difficile reperibilità o non stagionale, può essere congelato **** Prodotto sottoposto a processo di abbattimento termico negativo per preservarne la salubrità

** Frozen product ***Product difficult to find or not seasonal, it can be frozen ****Use of blast chiller for quickly cooling down products

ALLERGENI - ALLERGENS 1. Glutine - Gluten 2. Crostacei - Shellfish 3. Uova - Eggs 4. Pesce - Fish 5. Arachidi - Peanuts 6. Soia - Soy 7. Latticini - Dairy product 8. Frutta a guscio - Nuts 9. Sedano - Celery 10. Senape - Mustard 11. Sesamo - Sesam 12. Solfiti - Sulfites 13. Lupini - Lupins 14. Molluschi - Mollusc