



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

## ANTIPASTI - STARTERS

Cartocchetto di alici con maionese agli agrumi e ai lamponi\* (1,3,4)  
*In foil anchovy with citrus and raspberries mayo*  
€17

Moscardini alla Luciana con crostino aromatizzato all'origano\* (1,9,14)  
*Musky octopus "alla Luciana" with crouton flavored with oregan*  
€20

Polpettine di bollito con maionese alle erbe aromatiche\* (1,3,9)  
*Boiled meatballs with aromatic herbs mayo*  
€17

Crostini con tris di hummus: barbabietola, carote e piselli (1,11)  
*Croutons with hummus: with beet, with carrots and with peas*  
€18

## PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Gnocchetti con Ragù bolognese, riduzione al Barolo e polvere di rosmarino\*  
(1,3,7,9,12)  
*Gnocchi bolognese with Barolo wine reduction and rosemary powder*  
€19

Spaghetti gamberi tartufo e limone\* (1,2,7,9)  
*Spaghetti with shrimps, truffles and lemon*  
€24

Pappardelle al cinghiale con riduzione di frutti di bosco\* (1,3,7,9,12)  
*Pappardelle with wild boar sauce and berries reduction*  
€24

Vellutata di zucca, granella di amaretto e mosto cotto\* (1,7,8,12)  
*Pumpkin soup, amaretto flakes and "mosto cotto"*  
€20

Raviolo di branzino con porcini e polvere di prezzemolo\* (1,3,4,7)  
*Sea-bass raviolo with porcini and parsley*  
€24

Primi della tradizione romana (Carbonara, Cacio e Pepe o Amatriciana) (1,3,7,9)  
*Traditional Roman Pasta dishes (Carbonara, Cacio e Pepe o Amatriciana)*  
€18



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

## SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Guancia di manzo brasata alla birra con purè di patate dolci (7,9)  
*Beef cheek braised with beer and sweet mashed potatoes*  
€32

Sovraccoscia di pollo a bassa temperatura con verdure "crudo e cotto"\*  
*Chicken things low-temperature cooking with raw and cooked vegetables*  
€28

Pesce spada alla cacciatora con cicoria ripassata\* (4,12)  
*Swordfish "alla cacciatora" with sauteed chicory*  
€32

Rosato di vitella con crema di mele e castagne servita con patate al forno\*  
(9,12)  
*Roasted veal with apple and chestnuts sauce served with roasted potatoes*  
€30

Parmigiana di melanzane con fonduta di parmigiano\* (1,7,9)  
*Aubergine parmigiana with parmesan fondue*  
€28

## DOLCI - DESSERT

Cannolo croccante al cocco con cremoso al mango e ananas alla menta (1,3,7,8)  
*Coconut "cannolo" with mango cream and mint pineapple*  
€14

Tiramisù (1,3,7)  
€14

Frolla alle mandorle con ganache ai mirtilli e granella di amaretto (1,3,8)  
*Almond pastry with ganache blueberry cream and amaretto flakes*  
€14

Crema Caramel (3,7)  
€14

Tagliata di frutta  
*Slide seasonal fruit*  
€14

Coppa di gelato (3,7)  
*Ice cream*  
€12

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*

\*A seconda della reperibilità sul mercato alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti negativamente in loco rispettando le procedure di autocontrollo

\*Depending on market availability, some products may be frozen at the source or blast-chilled on site in compliance with self-monitoring procedures

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