



## GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

### ANTIPASTI - STARTERS

Filetto di baccalà pastellato con  
maionese al lime\* (1,3,4,10) 17 €

*Cod fillet battered with lime mayonnaise*

Prosciutto di Parma con mozzarella di  
bufala (7) 18 €

*Parma ham with buffalo mozzarella*

Polpo su crema di piselli con  
pomodorini confit \* (14) 20 €

*Octopus on pea cream with confit cherry  
tomatoes*

Parmigiana di melanzane \* (1,3,7,9) 17 €

*Eggplant parmigiana \* (1,3,7, 9)*

Polpettine di gamberi e zenzero con  
maionese di soia\* (1,2,6) 18 €

*Ginger shrimp balls with soy mayonnaise*

Crostino con hummus di ceci,  
pomodorini e primosale (1,7,11) 16 €

*Toasted bread with chickpea hummus,  
cherry tomatoes and primosale cheese*

### PRIMI - FIRST COURSES

Tortelli di spada e lime con  
pomodorini sauté\* (1,3,4) 24€

*Swordfish and lime tortelli with sautéed  
cherry tomatoes*

Tagliatelle al ragù \* (1,3,7,9) 18 €

*Tagliatelle with ragù*

Orecchiette asparagi, guanciale e  
pecorino (1,7) 22€

*Orecchiette with asparagus, bacon  
and pecorino cheese*

Linguine con crema di peperoni, olive  
e mollica croccante (1,7) 22€

*Linguine in pepper cream sauce with  
olives and crunchy breadcrumbs*

Minestrone di verdure \* (9) 18 €

*Vegetable soup*

Lasagna \* (1,3,7,9) 18 €

*Lasagna*





## GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

### SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Filetto di manzo servito con purè di patate (7)	33€
<i>Fillet of beef served with mashed potatoes</i>	
Tagliata di manzo con rucola e pomodorini	32 €
<i>Sliced beef with arugula and cherry tomatoes</i>	
Sovracoscia di pollo cbt con patate al forno	30 €
<i>CBT chicken thigh with baked potatoes</i>	
Salmone all'arancia con insalata di finocchi, arance e olive* (4)	32 €
<i>Orange salmon served with salad of fennel, oranges and olives</i>	
Calamaro grigliato con insalata di barbabietole* (1,14)	28 €
<i>Grilled calamari served with beetroot salad</i>	

### DOLCI - DESSERTS

Tiramisù (1,3,7)	14 €
Panna cotta al cocco e coulis di passion fruit (7)	14 €
<i>Panna cotta with coconut and passion fruit coulis</i>	
Mousse al cioccolato fondente, popcorn al caramello salato e crema al Baileys (3,7)	14 €
<i>Dark chocolate mousse, salted caramel popcorn and Baileys cream</i>	
Cremoso basilico e lime con crumble al pistacchio (3,7,8)	14 €
<i>Creamy dessert with basil, lime and pistachio crumble</i>	
Tagliata di frutta	14 €
<i>Seasonal fruit salad</i>	
Coppa di gelato (3,7)	12 €
<i>Ice cream cup</i>	

In caso di allergie o intolleranze vi preghiamo di informare il 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 the availability, some products could be frozen at the origin or negatively blast chilled on site respecting the self-control 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