

THE TIMES
Restaurant





ANTIPASTI

Starters

Pappa al pomodoro - 10 €

*Pane raffermo con pomodori, cipolle, basilico, acciughe e burrata
Soaked bread salad, with tomatoes, onions, basil, anchovies and burrata cheese*

Frittura di calamari* - 18€

Fried squid

Panzanella di polpo *- 12 €

*Crostini, polpo, olive taggiasche, pomodorini, cetriolo e cipolla rossa
Croutons, octopus, Taggiasca olives, cherry tomatoes, cucumber and red onion*

Carpaccio di manzo con guacamole, cipolla caramellata, olio, sale e pepe - 17€

Beef carpaccio with guacamole, caramelized onion, oil, salt and pepper

Selezione di crostini dello Chef - 10€

Bruschette with daily specialities from the Chef

Tagliere salumi e formaggi km. 0 - 20€

*Stracciatella con olio al tartufo, Parmigiano Docg, cacio romano stagionato, corallina, salame piccante, prosciutto Amatriciano I.G.P., miele, pomodori secchi
Stracciatella with truffle oil, Parmigiano Docg, aged cacio romano, corallina, spicy salami, Amatriciano ham I.G.P., honey, dried tomatoes*



FRITTI E SFIZI

Fried & whimps

Mozzarelle in carrozza* - 6€

Fried mozzarella cheese

Verdure in pastella* - 6€

Fried seasonal vegetables

Le golose cheddar e bacon* - 8€

French fries with cheddar and bacon

Information on food allergies: Some dishes and drinks may contain one or more of the 14 allergens indicated by Regulation (EU) N. 1169/2011

**Products frozen or blast-chilled on site.*



MOOD LEGGERO

Light Mood

Prosciutto Crudo con Mozzarella di Bufala - 18€

Parma Ham & DOP Mozzarella

Caprese- 13€

Tomato, mozzarella, basil and evo oil

Caesar Salad: pollo alla piastra, lattuga, parmigiano a scaglie, crostini di pane e bacon croccante - 18€

Lettuce, grilled chicken, Parmesan cheese, bacon, bread croutons

Mood Salad: lattuga, salmone affumicato, pomodori secchi, mozzarella di Bufala DOP - 18€

Lettuce, smoked salmon, sun-dried tomatoes, Mozzarella di Bufala DOP

Tuna Salad: misticanza, tonno, pomodoro, cipolla e mais - 17€

Mixed salad, tuna, tomato, onion, corn and carrots

Tartare di manzo olio, sale, pepe e uovo marinato - 22€

Beef tartare oil, salt, pepper and marinated egg



PINSA ROMANA

Traditional roman pinsa

Margherita - 14€

(pomodoro, mozzarella DOP, basilico)

Tomato sauce, mozzarella DOP, Basil

Vegetariana - 14€

(zucchine, melanzane, pomodorini, peperone, mozzarella)

Zucchini, eggplant, tomatoes, bell pepper, mozzarella

Diavola - 14€

(pomodoro, mozzarella DOP, peperoncino)

Tomato sauce, mozzarella DOP and spicy salami

Amatriciana - 15€

(pomodoro, mozzarella DOP, Guanciale Amatrice IGP, Pecorino Romano, pepe nero)
Tomato sauce, mozzarella DOP, Guanciale Amatrice IGP, Pecorino Romano cheese, black pepper

Prosciutto crudo amatriciano e burrata - 18€

Burrata and raw ham

Porcini* e salsiccia di Norcia- 18€

Porcini mushrooms and Norcia sausage



PRIMI

First courses

Ravioli alla Carbonara - 16€

Ravioli with carbonara cream, pecorino fondue and bacon powder

Cacio & Pepe Lime & Menta - 15€

Pasta with pecorino cheese, pepper, lime and mint

Amatrigialla - 16€

(amatriciana rivisitata con crema di datterini gialli)

Revised amatriciana with yellow tomatoes, guanciale DOP and pecorino cheese

Risotto con crema di scampi *- 18€

Risotto with scampi cream

Ajo Ojio 2.0 *- 18€

Spaghetti with anchovies, shrimps, garlic, chilli, breadcrumbs and parsley

Informazioni sulle allergie alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicato dal Regolamento (UE) n. 1169/2011

**Prodotti congelati o abbattuti in loco.*



SECONDI PIATTI

Main courses

Baccalà in pastella con patate rustiche* - 18€

Cooked codfish with rustic potatoes

Polpo rosticcato con crema di ceci e pachino arrostito*- 18€

Roasted octopus with chickpea cream and roasted cherry tomatoes

Saltimbocca alla romana con verdure - 17€

Saltimbocca alla romana with vegetables

Filetto di manzo al gorgonzola e patate viola - 22€

Fillet of beef with gorgonzola and purple potatoes

Carrè d'agnello con panure alla menta e salsa al melone - 20€

Rack of lamb with mint panure and melon sauce



I PANINI MOOD

Sandwiches Mood

Cheese Burger: Angus*, formaggio, pomodoro, lattuga, patatine fritte - 18€

Angus Patty, cheese, tomatoes, lettuce, french fries side*

Crispy-chicken Burger: pollo impanato con cornflakes, paprika, crema di peperoni, lattuga, scamorza, patatine - 19€

Cornflakes coated chicken, paprika, bellpepper cream, lettuce and smoked cheese, served with french fries

Fish Burger special*- 20€

Fish burger special



DESSERT

Tiramisu *- 8€

Ladyfinger cookies, espresso coffee mascarpone cheese, eggs, sugar, cocoa powder.

Cheesecake del giorno *- 8€

Cheesecake of the day

Tagliata di Frutta di Stagione - 8€

Fruit salad

Gelato crema, cioccolato e pistacchio *- 8€

Cream, chocolate and pistachio ice cream

coperto - €2 a persona

cover charge- €2 per person



ANALCOLICI IN BOTTIGLIA

Acqua liscia | acqua frizzante 1L (*still or sparkling water*)- 4€

Coca-Cola | Coca-Cola 0 - 5€

Fanta | Sprite | Crodino - 5€

Tè Freddo (iced tea) - 5€

Schweppes (*tonic, lemon, ginger beer, grapefruit*) - 5€

BIRRE (beers)

Lagunitas IPA 35.5 cl - 8€

Moretti La Rossa 33 cl - 8€

Triple Trappist 33 cl - 9€

BIRRA ALLA SPINA (Draft beers)

Messina Cristalli di Sale - 8€

AMARI (digestives) - 8€

CAFFETTERIA

Espresso - 2€

Decaffeinato - 3€

Cappuccino - 4€

Caffelatte - 4€

Tè e infusi - 5€
Tea and infusions

Ciocolata calda - 5€
Hot chocolate



ALLA MESCITA

Wine by glass

BIANCHI - *white wines*

Marco Carpineti, Capolemole, Lazio, Bellone	8€
Monchiero Carbone, "Recit" Piemonte, Arneis 100%, Roero Arneis DOCG	8€
Inama, Vulcaia Sauvignon Veneto, Sauvignon 100%, Sauvignon del veneto IGT	10€

ROSSI - *red wines*

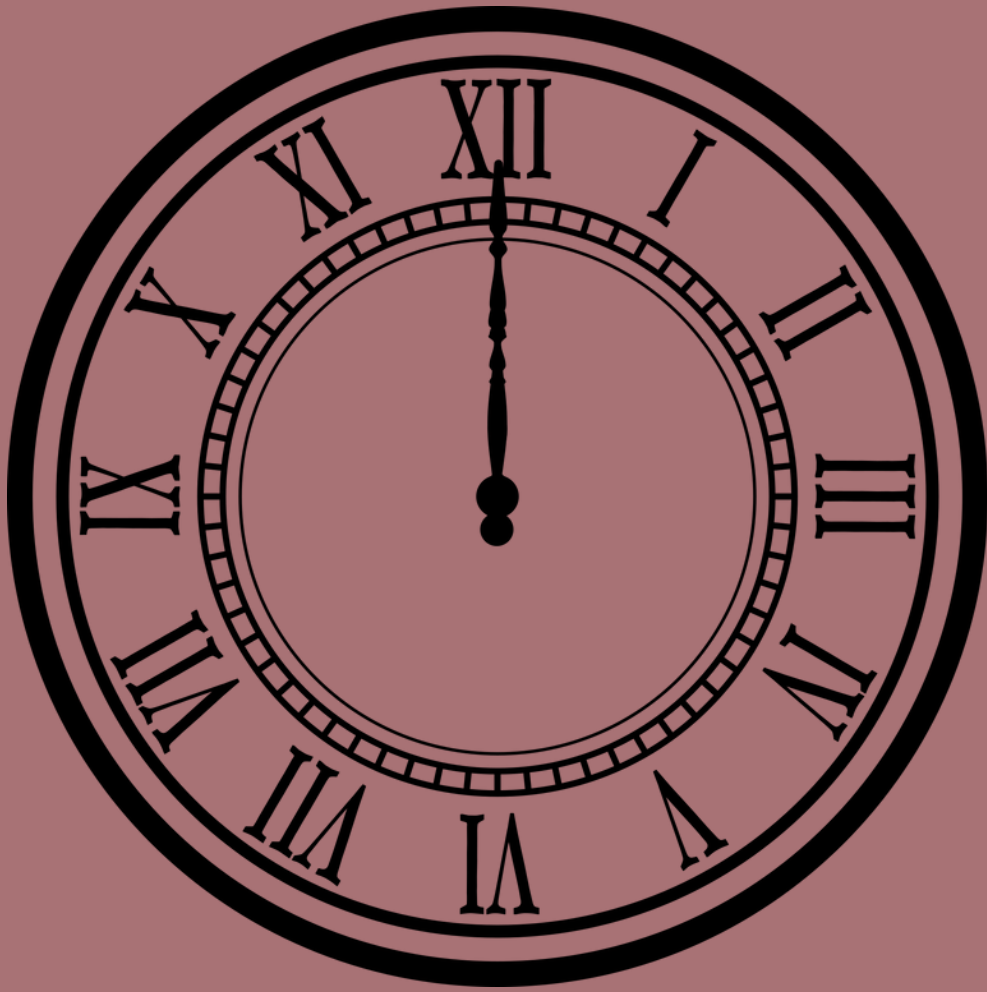
Gaffino, Tubo Lazio, Merlot, Rosso Lazio, IGT	8€
Marco Carpineti, Capolemole Lazio, Cesanese e Montepulciano, IGT	8€
Antinori Chianti Classico, Peppoli Toscana, Sangiovese 90%, Merlot, Syrah, DOCG	10€

ROSÈ

Andrea Formilli, Fendi Umbria, Sangiovese 80%, Pinot noir 10%, Rosso Umbria IGT	8€
---	----

PROSECCO

Soligo, Prosecco Col Del Sole	8€
-------------------------------	----



THE TIMES
Bar & Restaurant



0699345101



rometimes@moodhotels.it

