

ROME
TIMES
HOTEL

Antipasti

Appetizers

€2 | APERTURA TAVOLO
€2 | Cover Charge

ANTIPASTI / APPETIZERS

Vento d'Estate 16
Insalata con tonno "Marino Vicente", uova, pomodori misti, misticanza, cetrioli, olive.
Salad with "Marino Vicente" tuna, eggs, mixed tomatoes, mixed greens, cucumbers, and olives.

Culaccia di Parma "Fratelli Rossi" e Melone 15
"Fratelli Rossi" Parma Culaccia (cured ham) served with melon.

Burrata con insalata di Pomodori, Basilico e Rucola 14
Fresh Burrata cheese with tomato salad, basil, and rocket.

Filetti di Pollo croccanti con Salsa Tzatziki 14
Crispy chicken fillets served with tzatziki sauce.

Bruschetta con Mozzarella, Alici marinate e Zucchine in fiore 15
Bruschetta with mozzarella, marinated anchovies, and zucchini flowers.

Primi Piatti

First Courses

€2 | APERTURA TAVOLO
€2 | Cover Charge

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Tagliolini con Pomodorini freschi e basilico 16

Pasta all'uovo artigianale, salsa di pomodorini freschi misti, basilico e peperoncino.
Handmade egg pasta with fresh mixed cherry tomato sauce, plenty of basil and a hint of chili flakes.

Scrigni alla Carbonara* 18

Ravioli ripieni alla carbonara con pecorino romano e guanciale croccante.
Carbonara-filled ravioli seasoned with pecorino romano cheese and crispy guanciale (pork cheek).

Mezzi Rigatoni in Puttanesca Estiva con Tonno 18

Pasta "Mancini", pomodorini, tonno "Marino Vicente", alici del Cantabrico, capperi, olive.
"Mancini" rigatoni with fresh cherry tomatoes, "Marino Vicente" tuna, Cantabrian anchovies, capers, and olives.

La nostra Amatriciana 16

Bucatini freschi, guanciale Amatriciano, pecorino "vecchio stampo", pomodorini.
Fresh handmade bucatini, Amatriciano guanciale, traditional pecorino cheese, and cherry tomatoes.

*

I prodotti possono essere congelati o abbattuti in loco.
Products may be frozen or blast-chilled on site.

Secondi Piatti

Main Courses

€2 | APERTURA TAVOLO
€2 | Cover Charge

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Involtino di Orata e Zucchine con Salsa Mugnaia	26
Filetto di orata arrostito con julienne di zucchine e salsa al burro e limone. Roasted sea bream fillet roll with zucchini julienne and a lemon-butter "Meunière" sauce.	
La nostra "Caesar Salad"	26
Petto di pollo a bassa temperatura, iceberg, bacon, pane croccante, parmigiano e salsa Caesar. Slow-cooked chicken breast, iceberg lettuce, bacon, croutons, parmesan, and Caesar dressing.	
Entrecôte alla Griglia con Patate al forno	29
Entrecôte selezione "Sakura" con burro alle erbe e patate al forno. Grilled "Sakura" selection Entrecôte served with herb butter and roasted potatoes.	
Cheeseburger	20
Burger "Sakura" 8oz, iceberg, pomodoro, bacon, cheddar, salse, patate fritte. 8oz "Sakura" beef burger, iceberg lettuce, tomato, bacon, cheddar, mayo, and ketchup. Served with fries.	

CONTORNI / SIDES

Cicoria Ripassata	7
Sautéed chicory with garlic and chili.	
Patate Fritte	7
French fries.	
Patate Arrosto	7
Roasted potatoes.	

Pinsa Romana

€2 | APERTURA TAVOLO
€2 | Cover Charge

PINSA ROMANA

Traditional Roman-style flatbread

Pinsa Margherita

Pomodoro, basilico e mozzarella.
Tomato, basil, and mozzarella.

15

Pinsa con Culaccia “Fratelli Rossi” e Burrata

Base focaccia condita a crudo con culaccia e burrata.
Focaccia base topped with cold-served Culaccia
ham and fresh burrata.

15

Pinsa Vegetariana

Base bianca con mozzarella e verdure di stagione.
White base with mozzarella and seasonal vegetables.

15

Dolci Desserts

€2 | APERTURA TAVOLO
€2 | Cover Charge

DOLCI / DESSERTS

Tiramisù Espresso in tazza 8
Caffè espresso, savoiardi e crema tiramisù
con perle di cioccolato.
Fresh espresso tiramisu in a cup with
ladyfingers and crunchy chocolate pearls.

Rol di Ricotta con Amarene* 8
Soffice pan di spagna farcito con ricotta
e amarene in sciroppo.
Soft sponge roll filled with sweet ricotta
and black cherries in syrup.

Mandorlato al Caramello 8
Semifreddo alla vaniglia, caramello salato,
mandorle pralinate.
Vanilla semifreddo with salted caramel
and praline almonds.

Tartufo nero di “Pizzo” 8
Tartufo al cioccolato e nocciola dal cuore fondente.
Traditional “Pizzo” truffle: chocolate and hazelnut
gelato with a molten dark chocolate heart.

*
I prodotti possono essere congelati o abbattuti in loco.
Products may be frozen or blast-chilled on site.

€2 | APERTURA TAVOLO
€2 | Cover Charge

ALLERGENI / *ALLERGENS*

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei
14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) n. 1169/2011.
Some dishes and drinks may contain one or more of the
14 allergens indicated by Regulation (EU) No. 1169/2011.

ROME
TIMES
HOTEL