

## Panini

---

Croque Monsieur, prosciutto e formaggio (1, 7)	€ 16
Croque Madame (1, 3, 7)	€ 18
Culatello e burrata (1)	€ 27
ROMEO Cheeseburger (1, 7)	€ 22
Club sandwich (1, 3, 7, 8)	€ 24
Club sandwich vegetariano (1, 7)	€ 20

## Snacks

---

Croque Monsieur (1, 7)	€ 16
Croque Madame (1, 3, 7)	€ 18
Culatello ham and burrata fresh cheese (1)	€ 27
ROMEO Cheeseburger (1, 7)	€ 22
Club sandwich (1, 3, 7, 8)	€ 24
Vegetarian Club sandwich (1, 7)	€ 20

Servizio in camera 15% di supplemento

15% room service charge

Selezione salumi e formaggi,  
accompagnati da marmellate prodotte dallo Chef  
(1, 7, 10) € 27

Selection of cold cuts and cheeses,  
served with homemade chef' s jam  
(1, 7, 10) € 27

## Insalate

---

Insalata caprese  
(7) € 22

Caesar Salad di pollo  
(1, 3, 7, 8) € 22

Insalata con quinoa nera, semi tostati e misticanza  
(1, 6, 9, 10, 11) € 20

## Salads

---

Tomato and buffalo mozzarella caprese  
(7) € 22

Chicken Caesar salad  
(1, 3, 7, 8) € 22

Black quinoa with toasted seeds and mixed salad  
(1, 6, 9, 10, 11) € 20

## Antipasti

---

Gambero con emulsione di lime e frutto della passione,  
menta e pepe rosa  
(2, 4, 7, 9, 14) € 40

Battuto di tonno con melanzane alla soia e sesamo  
(1, 3, 6, 7, 8) € 40

Tartare di Fassona, tuorlo marinato e tartufo  
(1, 3, 8, 10, 11) € 30

## Starters

---

Shrimp with lime and passion fruit emulsion, mint and  
pink pepper  
(2, 4, 7, 9, 14) € 40

Beaten tuna with aubergine, soy and sesame  
(1, 3, 6, 7, 8) € 40

Beef tartare with marinated egg yolk and black truffle  
(1, 3, 8, 10, 11) € 30

Servizio in camera 15% di supplemento

15% room service charge

## Primi & Zuppe

---

Ravioli con caciotta, pomodorini del Vesuvio e pecorino di Carmasciano (1, 3, 7)	€ 33
Spaghetto di Gragnano con pomodorini del piennolo e corbarino (1)	€ 31
Gnocchi di patate con ragù bianco di pesce, vongole e crema di zucchini (1, 2, 3, 4, 7, 9, 14)	€ 37
Zuppa di ortaggi e verdure e pane ai cereali (1, 9)	€ 31

## Pasta & Soup

---

Cheese filled ravioli with cherry tomatoes and Carmasciano sheep cheese (1, 3, 7)	€ 33
Spaghetti from Gragnano with piennolo cherry tomatoes and corbarino (1)	€ 31
Potato gnocchi with white fish ragu, clams and zucchini cream (1, 2, 3, 4, 7, 9, 14)	€ 37
Vegetable soup and cereal bread (1, 9)	€ 31

Servizio in camera 15% di supplemento

15% room service charge

## Secondi di pesce

---

Rombo con salsa al limone, capperi  
e olive

(1, 2, 4, 9)

€ 42

## Secondi di carne

---

Guancia di maiale brasata al vino rosso  
con purea di patate al burro salato

(7, 9, 12)

€ 39

## Fish courses

---

Turbot served with lemon sauce, capers  
and olives

(1, 2, 4, 9)

€ 42

## Meat courses

---

Pork cheek braised in red wine  
with mashed potatoes and salted butter

(7, 9, 12)

€ 39

Servizio in camera 15% di supplemento

15% room service charge

## Dessert

---

Tagliata di frutta (-)	€ 15
Morbido di cioccolato e nocciole salate (1, 3, 7, 8)	€ 17
Babà alla crema con amarene (1, 3, 7, 8)	€ 17
Tiramisu (1, 3, 7, 8)	€ 17
Dolce del giorno (1, 3, 7, 8)	€ 17
Gelati e sorbetti (1, 3, 7, 8)	€ 17

## Desserts

---

Fresh fruit plate (-)	€ 15
Chocolate pie with salted walnuts (1, 3, 7, 8)	€ 17
Rum Baba with black cherry (1, 3, 7, 8)	€ 17
Tiramisu (1, 3, 7, 8)	€ 17
Dessert of the day (1, 3, 7, 8)	€ 17
Assorted ice creams (1, 3, 7, 8)	€ 17

Servizio in camera 15% di supplemento

15% room service charge

## Dopo la mezzanotte

---

Caprese di mozzarella di bufala e pomodoro (7)	€ 22
Selezione di salumi e formaggi (7)	€ 27
Verdure alla griglia (-)	€ 12
Tagliata di frutta (-)	€ 15

## From midnight

---

Tomato and buffalo mozzarella caprese (7)	€ 22
Cheese and cold meat platter (7)	€ 27
Grilled vegetables (-)	€ 12
Fresh fruit platter (-)	€ 15

Servizio in camera 15% di supplemento

15% room service charge

## Dalla Cantina - From the Wine Cellar

---

		<b>Bicchiere</b> By the glass	<b>Bottiglia</b> Bottle
<b>Champagne &amp; Spumanti</b>			
- ITALIA			
Ferrari Perlè Bianco	2006 <i>chardonnay</i>	€ 15	€ 57
Ca del Bosco Collection D.Z.	2013 <i>chardonnay, pinot nero, pinot bianco</i>		€ 80
- FRANCIA			
Champagne Henri Giraud Espirit Brut	s.a. <i>pinot nero</i>		€ 75
Champagne Louis Roedere Brut Premier	s.a. <i>pinot nero, chardonnay, pinot meunier</i>	€ 25	€ 100
<b>Vini Bianchi - White Wines</b>			
I Favati Fiano di Avellino	<i>fiano</i>	€ 8	€ 30
Terre Stregate Falanghina Trama	<i>fanghina</i>	€ 7	€ 27
Mastro Bianco Campania IGT	<i>coda di volpe, fiano, greco e fanghina</i>		€ 35
<b>Vini Rosati - Rosé Wines</b>			
San Salvatore Vetere Rosato	<i>aglianico</i>	€ 9	€ 40
Pascal Jolivet Sancerre Rosato	<i>pinot nero</i>		€ 55
<b>Vini Rossi - Red Wines</b>			
Terre Stregate Aglianico	<i>aglianico</i>	€ 7	€ 27
La Molarata Taurasi Santa Vara	<i>aglianico</i>	€ 14	€ 50
Mastro Rosso Campania IGT	<i>aglianico, piedirosso</i>		€ 35

Servizio in camera 15% di supplemento  
15% room service charge



## Acqua Minerale

---

Minerale naturale Panna	€ 6
Minerale naturale Lauretana	€ 7
Minerale frizzante San Pellegrino	€ 6
Minerale frizzante Perrier	€ 8

## Bevande Analcoliche

---

Coca Cola, Coca Cola Zero	€ 6
Fever Tonica, Fever lemon, Red Bull energy drink	€ 7
Lurisia aranciata, Lurisia gazzosa	€ 8
Tè freddo al limone, Tè freddo pesca, Tè freddo verde	€ 8

## Birre

---

<b>Nazionali:</b> Menabrea	€ 8
<b>Internazionali:</b> Franziskaner Weiss	€ 8

## Mineral Water

---

Still mineral water Panna	€ 6
Still mineral water Lauretana	€ 7
Sparkling mineral water San Pellegrino	€ 6
Sparkling mineral water Perrier	€ 8

## Soft Drinks

---

Coca Cola, Coca Cola Zero	€ 6
Fever Tonica, Fever lemon, Red Bull energy drink	€ 7
Lurisia aranciata, Lurisia gazzosa	€ 8
Lemon ice tea, Peach ice tea, Green ice tea	€ 8

## Beers

---

<b>Italian:</b> Menabrea	€ 8
<b>International:</b> Franziskaner Weiss	€ 8

Servizio in camera 15% di supplemento

15% room service charge

## Bevande Calde

---

Espresso	€ 5
Doppio espresso	€ 6
Espresso decaffeinato	€ 5
Caffè americano	€ 6
Americano decaffeinato	€ 6
Caffè d'orzo	€ 5
Cappuccino	€ 6
Latte macchiato	€ 6
Caffè macchiato	€ 5
Cioccolata calda	€ 6

### **Selezione di Tè e Teaforte**

€ 7

## Hot Drinks

---

Espresso	€ 5
Double espresso	€ 6
Decaffeinated espresso	€ 5
American coffee	€ 6
Decaffeinated American coffee	€ 6
Barley coffee	€ 5
Cappuccino	€ 6
Latte macchiato	€ 6
Macchiato	€ 5
Hot chocolate	€ 6

### **Our selection of Teas and Teaforte**

€ 7

Servizio in camera 15% di supplemento

15% room service charge

Gli alimenti come il pesce, da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per preparazioni a crudo subiscono un trattamento di bonifica mediante sottovuoto e abbattimento a -20° per almeno 48 ore, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

In conformità al **Regolamento UE n. 1169/2011** del Parlamento e del Consiglio Europeo, segue l'elenco dei prodotti e delle sostanze che potrebbero provocare allergie e intolleranze:

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte.
8. Frutta a guscio, quali mandorle, nocciole, anacardi, noci, pistacchi e prodotti a base di frutta a guscio.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Our fresh fishery products have not undergone any preserving process other than chilling, freezing or quick-freezing at -20° for at least 48 hours, including fish that is vacuum-wrapped or wrapped in a controlled atmosphere according to Reg. (EC) No 853/2004, annex III, section VII, chapter 3, letter D, point 3.

In compliance with the **EU Regulation. 1169/2011** of the European Parliament and Council, the list of products and substances that may cause allergies and intolerances follows:

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof.
2. Crustaceans and products thereof.
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soybeans and products thereof.
7. Milk and products thereof.
8. Nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products thereof.