

## Panini

---

Croque Monsieur, prosciutto e formaggio (1, 7)	€ 18
Croque Madame (1, 3, 7)	€ 19
Prosciutto crudo di Parma e burrata (1)	€ 29
ROMEO Cheeseburger (1, 7)	€ 24
Club sandwich (1, 3, 7, 8)	€ 26
Club sandwich vegetariano (1, 7)	€ 22

## Snacks

---

Croque Monsieur (1, 7)	€ 18
Croque Madame (1, 3, 7)	€ 19
Parma ham and burrata fresh cheese (1)	€ 29
ROMEO Cheeseburger (1, 7)	€ 24
Club sandwich (1, 3, 7, 8)	€ 24
Vegetarian Club sandwich (1, 7)	€ 22

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

---

Baccalà pil-pil con maionese al pomodoro, olive, origano  
e verdure all'agro  
(2, 4, 7, 9, 14) € 44

Uovo bio in purgatorio con pane ai semi di finocchietto  
(1, 3, 6, 7, 8) € 30

Tartare di Fassona, tuorlo marinato e tartufo  
(1, 3, 8, 10, 11) € 33

## Starters

---

Boiled salt cod pil-pil style with tomato mayonnaise,  
olives, oregano and vegetables  
(2, 4, 7, 9, 14) € 44

Tomato and anchovy scented egg with seeds bread  
and wild fennel  
(1, 3, 6, 7, 8) € 30

Beef tartare with marinated egg yolk and black truffle  
(1, 3, 8, 10, 11) € 33

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)	€ 34
Spaghetto di Gragnano con pomodorini del piennolo e corbarino (1)	€ 34
Gnocchi di patate con ragù di pesce, vongole e crema di asparagi (1, 2, 3, 4, 7, 9, 14)	€ 41
Zuppa di ortaggi e verdure e pane ai cereali (1, 9)	€ 34

## Pasta & Soup

---

Cheese filled ravioli with cherry tomatoes and Carmasciano sheep cheese (1, 3, 7)	€ 34
Spaghetti with assorted vine tomato sauce (1)	€ 34
Potato gnocchi with fish and clams ragout and asparagus purée (1, 2, 3, 4, 7, 9, 14)	€ 41
Vegetable soup and cereal bread (1, 9)	€ 34

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)

€ 46

## Secondi di carne

---

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

(7, 9, 12)

€ 43

## Fish courses

---

Turbot served with lemon sauce, capers  
and olives

(1, 2, 4, 9)

€ 46

## Meat courses

---

Beef cheek braised in red wine  
with salted butter potatoes purée

(7, 9, 12)

€ 43

Servizio in camera 15% di supplemento

15% room service charge

## Dessert

---

Tagliata di frutta (-)	€ 16
Morbido di cioccolato e nocciole salate (1, 3, 7, 8)	€ 19
Dolce del giorno (1, 3, 7, 8)	€ 19
Gelati e sorbetti (1, 3, 7, 8)	€ 19

## Desserts

---

Fresh fruit plate (-)	€ 16
Chocolate pie with salted walnuts (1, 3, 7, 8)	€ 19
Dessert of the day (1, 3, 7, 8)	€ 19
Assorted ice creams (1, 3, 7, 8)	€ 19

Servizio in camera 15% di supplemento

15% room service charge

### Dopo la mezzanotte

Caprese di mozzarella di bufala e pomodoro (7)	€ 20
Selezione di salumi e formaggi (7)	€ 30
Verdure alla griglia (-)	€ 12
Tagliata di frutta (-)	€ 20

### From midnight

Tomato and buffalo mozzarella caprese (7)	€ 20
Cheese and cold meat platter (7)	€ 30
Grilled vegetables (-)	€ 12
Fresh fruit platter (-)	€ 20

Servizio in camera 15% di supplemento

15% room service charge

## Dalla Cantina - From the Wine Cellar

---

		Bicchieri By the glass	Bottiglia 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 Molara 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

Servizio in camera 15% di supplemento

### 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

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.