









ANTIPASTI | STARTERS

		Euro
	Caviale Beluga servito con blinis	
	Beluga caviar served with blinis	10 gr. 160.00 30 gr. 470.00 50 gr. 580.00
	Crudo di spigola, osmosi di rapa rossa	35.00
	Raw sea bass, osmosis of red turnip	
	 Carciofi in tempura di pecorino romano e gel di mentuccia	25.00
	Artichokes in pecorino romano tempura and mint gel	
	Alici marinate, puntarelle e mantecato di burrata	28.00
	Marinated anchovies, puntarelle and creamed burrata	
	Insalata di pollo speziato, rösti di patate e misticanza di campo	30.00
	Spicy chicken salad, potato rösti and mixed salad	
	Tartare di manzo "Scottona", uova di quaglia e peperone crusco	48.00
	"Scottona" beef tartare, quail eggs and crusco pepper	

PRIMI PIATTI | PASTAS AND SOUPS

	Vellutata di zucca Butternat ,peperoncino dolce, castagne	26.00
	"Butternat" Pumpkin cream, sweet pepper, chestnuts	
	Stracciatella alla romana	24.00
	Roman style "Stracciatella"	
	Consommé di pollo ruspante biologico	22.00
	Organic chicken consommé	
	Minestrone con quadrucci all'uovo	25.00
	Minestrone with egg Pasta "quadrucci"	
	Pennoni all'arrabbiata, gamberi rossi e crema di prezzemolo	39.00
	Pennoni Pasta " Arrabbiata" style, red prawns and parsley cream	
	Pappardelle,cavolo nero e ragù di guancia alla genovese tartufata	32.00
	Pappardelle, black cabbage and cheek sauce with truffled Genovese	
	Spaghetti alla carbonara con uova biologiche	26.00
	Spaghetti Pasta "Carbonara" style with organic eggs	
	Mezze maniche all'Amatriciana dell' Hassler	26.00
	Mezze maniche Pasta "Amatriciana" Hassler style	
	Tagliatelle di Kamut, zucca e fagioli di soia	25.00
	Kamut tagliatelle, pumpkin and soia bean	

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

	Pescato del giorno, scarola e verdure grigliate	45.00
	Fish of the day, endive and grilled vegetables	
	Ombrina Mar di Sardegna, guazzetto di appiccatelli e capperi	46.00
	Roasted croaker "Mar di Sardegna", appiccatelli and capers guazzetto	
	Filetto di manzo "Scottona" alla senape antica, verza e mela annurca	48.00
	"Scottona" beef fillet with ancient mustard, cabbage and annurca apple	
	Polpette di vitello al sugo di pomodoro, funghi e parmigiano	39.00
	Veal meatballs with tomato sauce, mushrooms and parmesan cheese	
	Carciofi alla romana, cacio e zucca	30.00
	Roman style artichokes, cacio cheese and pumpkin	

PIZZA & SANDWICHES

	Euro
Pizza margherita Fresh tomatoes, mozzarella cheese and basil	20.00
Pizza vegetariana Fresh tomatoes, mozzarella cheese and grilled vegetables	24.00
Pizza Hassler Fresh tomatoes, smoked provola cheese, parmesan shavings and raw culatello ham	30.00
Pizza diavola Fresh tomatoes, mozzarella cheese, spicy salami, chilli pepper	26.00
Pizza marinara con acciughe e olive nere Fresh tomatoes , anchovies and black olives	26.00
Pinsa, prosciutto crudo e mozzarella di bufala campana Rustic "Pinsa" with raw ham and buffalo mozzarella cheese	24.00
Pinsa, salmone affumicato e burrata Rustic "Pinsa" with smoked salmon and burrata cheese	29.00
Pinsa, gorgonzola, noci e miele Rustic "Pinsa " , gorgonzola cheese, walnuts and honey	22.00
Club sandwiches	30.00
Cheeseburger Hassler Hamburger con lattuga, mostarda, ketchup amatriciana, pomodori, formaggio cheddar, miscela di pepe e sesamo, servito con patate fritte Hamburger with lettuce, mustard, amatriciana ketchup, tomatoes, cheddar cheese, pepper & sesame blend, served with fried potatoes	32.00
Burger Hassler Burger con lattuga, mostarda, ketchup amatriciana, pomodori miscela di pepe e sesamo, servito con patate fritte Burger with lettuce, mustard, amatriciana ketchup, tomatoes pepper & sesame blend, served with fried potatoes	32.00
Toast prosciutto cotto e formaggio Toasted sandwich with ham and cheese	20.00

DOLCI | DESSERTS

Barretta di ricotta, castagne e melograno Ricotta cheese tart, chestnuts and pomegranate	24.00
Bavarese agrumata, cioccolato e fava di Tonka Bavarian citrus, chocolate and Tonka bean	24.00
Tiramisù Hassler Hassler Tiramisù	24.00
Gelati & sorbetti Ice cream & sorbet	(Una Pallina One Scoop) 7.00 (Due Palline Two Scoops) 10.00 (Tre Palline Three Scoops) 14.00 (Quattro Palline Four Scoops) 18.00

Alcuni prodotti possono essere sottoposti ad un processo di abbattimento termico
I nostri menù contengono allergeni, non disponiamo di ambienti asettici. Qualora abbia intolleranze o allergie,

La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare
*Some products can be subjected to a heat abatement process
Our menu contains allergens, we do not have aseptic environments.
If you suffer from a food allergy or intolerance,
please let a member of the restaurant team know upon placing your order.*

Servizio dalle ore 12:30 alle 22:30 | Served from 12:30 to 22:30 PM

IVA e servizio inclusi | VAT & service included



Piatti della tradizione romana | roman tradition dishes



Piatti vegetariani | vegetarian dishes