

PALM COURT

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

STARTERS

HUSO HUSO IRANIAN BELUGA CAVIAR SERVED WITH BLINIS	10 gr.	160
	30 gr.	470
	50 gr.	580

YELLOW FIN TUNA NICOISE STYLE WITH BABY ROASTED LETTUCE 38

DARK BREADED SCALLOPS, PURPLE POTATO, APPLE AND
BERGAMOT DRESSING 40

 "PIZZAIOLA" FLAN, MOZZARELLA AND BASIL PEARLS 27


 SPRING VEGETABLES MIX SALAD WITH ASPARAGUS, AVOCADO,
WALNUT OIL AND RASPBERRY DRESSING 26

SELECTION OF ITALIAN CURED MEAT AND CHEESE WITH
CHESTNUT HONEY AND BERRIES 36

PINSE

PINSA WITH "PROVOLA" CHEESE, ROSEMARY POTATO AND SPECK 28

PINSA WITH SMOKED SALMON AND I.G.P. "BURRATA" CHEESE
FROM ANDRIA 30

 PINSA WITH TOMATO SAUCE, D.O.P BUFFALO MOZZARELLA
AND BASIL 26

PINSA WITH "FINOCCHIONA" SALAMI, D.O.P BUFFALO
MOZZARELLA AND "SALSA VERDE" 27

HAMBURGER

HAMBURGER B.B.Q. 36

HASSLER CHEESEBURGER 35





SANDWICHES

HASSLER CLUB SANDWICH 30

HAM AND CHEESE TOAST 21

SANDWICH WITH BUFFALO "RICOTTA", AND BRESAOLA 25

FIRST COURSE

 "PANZANELLA" CREAM, TOMATO SELECTION AND BALSAMIC VINEGAR REDUCTION	27
 HASSLER "AMATRICIANA" MEZZE MANICHE WITH AROMATIC PEPPER, CRISPY BACON AND PECORINO ROMANO D.O.P	29
RAVIOLI OCTOPUS "LUCIANA" STYLE, BLACK OLIVE POWDER AND PECORINO ROMANO CHEESE D.O.P	35
 "LINGUINE GREZZE" PASTA, GIANT BASIL PESTO AND BUFFALO RICOTTA CREAM	30
 THREE TOMATO RISOTTO WITH PROVOLA FONDUE AND MICRO HERBS	31

MAIN COURSE

FISH OR MEAT OF THE DAY, GRILLED VEGETABLES AND FENNEL WITH ORANGE POWDER	48
ROASTED AND CITRUS-GLAZED SALMON FILLET WITH ENDIVE AND SPINACH	46
"MILANESE" STYLE VEAL FILLET WITH SPINACH AND AUBERGINES	48
FRIED "CALAMARI" WITH POTATOES AND SEAWEED	46

SIDE DISHES

ESCAROLE WITH GAETA BLACK OLIVES AND RAISINS	19
CHICORY WITH "NOVELLO" GARLIC AND SWEET CHILLI	19

DESSERTS

FOLIAGE, HAZELNUT GANACHE AND TANGERINE	27
HASSLER TIRAMISÙ WITH GINSENG CREAM AND GOJI BERRIES	28
EVA SWEET TEMPTATION	26
CHOCOLATE FONDANT WITH PECANS ICE CREAM AND MUSCOVADO SUGAR	28

ICE CREAM AND SORBETS

ONE SCOOP	7
TWO SCOOPS	10
THREE SCOOPS	14
FOUR SCOOPS	18

*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.*

 ROMAN TRADITIONAL DISHES

 VEGETARIAN DISHES

EXECUTIVE CHEF MARCELLO ROMANO

PALM COURT

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

ANTIPASTI

CAVIALE IRANIANO BELUGA HUSO HUSO	10 gr.	160
SERVITO CON BLINIS	30 gr.	470
	50 gr.	580

CRUDO DI TONNO PINNA GIALLA ALLA NIZZARDA CON BABY LATTUGA 38
ARROSTITA

CAPESANTE IMPANATE AL PANE NERO SU BATTUTO DI PATATE VIOLA 40
E SALSA ALLA MELA E BERGAMOTTO

 TORTINO ALLA PIZZAIOLA CON CUORE DI MOZZARELLA E
PERLE DI BASILICO 27

 INSALATA DI PRIMIZIE E SEMI CON ASPARAGI, AVOCADO
ALL'OLIO DI NOCI E SALSA AI LAMPONI 26

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON MIELE E FRUTTI DI
BOSCO 36

PINSE

PINSA ROMANA CON PROVOLA, SCHIACCIATA DI PATATE NOVELLE 28
E SPECK

PINSA ROMANA CON SALMONE AFFUMICATO E BURRATA I.G.P. DI 30
ANDRIA

 PINSA ROMANA CON PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA DI 26
BUFALA CAMPANA D.O.P E BASILICO

PINSA ROMANA CON FINOCCHIONA TOSCANA, MOZZARELLA 27
DI BUFALA CAMPANA D.O.P. E SALSA VERDE

HAMBURGER

HASSLER CHEESEBURGER 35

HAMBURGER B.B.Q. 36





SANDWICHES

HASSLER CLUB SANDWICH 30

TOAST PROSCIUTTO E FORMAGGIO 21

SANDWICH CON RICOTTA DI BUFALA E BRESAOLA 25

PRIMI

	CREMA DI PANZANELLA CON SELEZIONE DI POMODORI E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO	27
	MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA DELL' HASSLER CON PEPE AROMATICO, GUANCIALE CROCCANTE E PECORINO ROMANO D.O.P.	29
	RAVIOLI RIPIENI DI POLPO ALLA LUCIANA CON POLVERE DI OLIVE NERE E PECORINO ROMANO D.O.P.	35
	LINGUINE GREZZE AL PESTO DI BASILICO GIGANTE SU CREMA DI RICOTTA DI BUFALA	30
	RISOTTO AI TRE POMODORI CON FONDUTA DI PROVOLA ALLE MICRO ERBETTE	31

SECONDI

	PESCE O CARNE DEL GIORNO CON VERDURE GRIGLIATE E FINOCCHI ALLA POLVERE DI ARANCE	48
	FILETTO DI SALMONE ARROSTITO, GLASSATO AGLI AGRUMI CON INDIVIA E SPINACI	46
	FILETTO DI VITELLO ALLA MILANESE CON SPINACI E MELANZANE	48
	CALAMARO FRITTO AI GRANELLI DI SEMOLA CON PATATE NOCCIOLA E LATTUGA DI MARE	46

CONTORNI

	SCAROLA RIPASSATA ALL'OLIO DI OLIVA, OLIVE NERE DI GAETA E UVETTA DISIDRATATA	19
	CICORIA RIPASSATA CON AGLIO NOVELLO E PEPERONCINO DOLCE CALABRESE	19

DESSERTS

	TORTINO FONDENTE CON GELATO ALLE NOCI PECAN E CARAMELLO MUSCOVADO	28
	FOLIAGE, PRALINATO ALLE NOCCIOLE E MANDARINO	27
	TIRAMISÙ HASSLER CON SALSA AL GINSENG E BACCHE DI GOJI	28
	LA DOLCE TENTAZIONE DI EVA AL SENTORE DI MOSCATO	26

GELATI & SORBETTI

	UNA PALLINA	7
	DUE PALLINE	10
	TRE PALLINE	14
	QUATTRO PALLINE	18

*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.*

 ROMAN TRADITIONAL DISHES

 VEGETARIAN DISHES

EXECUTIVE CHEF MARCELLO ROMANO