





# PALM COURT

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

## STARTERS

PANKO BREADED SELECTION OF TRADITIONAL FRIED PASTA	27
 BATTERED ZUCCHINI FLOWER WITH D.O.P. BUFFALLO RICOTTA AND 'CANTABRICO' ANCHOVIES	30
SLOW COOKED "VITELLO TONNATO" WITH BABY SNOW PEA AND PURPLE POTATO	35
BABY OCTOPUS SALAD WITH "PANZANELLA" AND CHERRY TOMATO	36
SELECTION OF ITALIAN CURED MEAT AND CHEESE WITH CHESTNUT HONEY AND WALNUT	35

## PINSE

 PINSA WITH "PACHINO" CHERRY TOMATO AND D.O.P. BUFFALO MOZZARELLA	26
PINSA WITH SMOKED SALMON AND I.G.P. ANDRIA "BURRATA"	30
 PINSA WITH "PROVOLA" CHEESE, ZUCCHINI FLOWER AND "CANTABRICO" ANCHOVIES	27
 PINSA WITH ZUCCHINI "SCAPECE" STYLE AND SAN MARZANO DRIED TOMATOES	26





## 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

GRAGNANO MEZZI PACCHERI PASTA WITH ZUCCHINI CREAM AND KINGCRAB	39
 GIANT BASIL PESTO RISOTTO WITH PARMESAN FONDUE AND TOMATO FLAKES	32
 GREEN TOMATO GAZPACHO WITH EVO OIL AND CROUTONS	27
 HASSLER "AMATRICIANA" MEZZE MANICHE WITH AROMATIC PEPPER AND D.O.P ROMAN "PECORINO" CHEESE	28
 SPAGHETTI CARBONARA WITH ORGANIC EGGS AND CRISPY "GUANCIALE"	28

## 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

HASSLER TIRAMISÙ "SEMIFREDDO"	26
PISTACHIO AND RICOTTA DELIGHT	26
EVA SWEET TEMPTATION	26

### 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

SELEZIONE DI FRITTATINE DI PASTA IMPANATE AL PANE PANKO	27
 FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA RIPIENO DI RICOTTA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. E ALICI DEL CANTABRICO	30
VITELLO TONNATO C.B.T. CON MINI TACCOLE E PATATE VIOLA	35
INSALATA DI SEPIOLINE GRIGLIATE CON PANZANELLA AI POMODORINI MISTI	36
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI ITALIANI CON MIELE DI CASTAGNO E NOCI	35

## PINSE

PINSA ROMANA CON POMODORINI PACHINO E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.	26
 PINSA ROMANA CON SALMONE AFFUMICATO E BURRATA I.G.P. DI ANDRIA	30
 PINSA ROMANA CON PROVOLA, FIORI DI ZUCCA E ALICI DEL CANTABRICO	27
 PINSA ROMANA CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE E POMODORI SAN MARZANO ESSICCATI	26





## 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

	MEZZI PACCHERI DI GRAGNANO ALLA CREMA ZUCCHINE ROMANE E POLPA DI GRANCHIO REALE	39
	RISOTTO AL PESTO DI BASILICO GIGANTE CON FONDUTA DI PARMIGIANO E SCAGLIE DI POMODORO	32
	GAZPACHO DI POMODORI VERDONI CON CROSTINI DI PANE ALL'OLIO EVO TOSTATI AL FORNO	27
	MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA DELL' HASSLER CON PEPE AROMATICO E PECORINO ROMANO D.O.P.	28
	SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON UOVA BIOLOGICHE E GUANCIALE CROCCANTE	28

## 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

	SEMIFREDDO AL TIRAMISÙ SCOMPOSTO	28
	MORBIDO DI RICOTTA CON PRALINATO AL PISTACCHIO	26
	LA DOLCE TENTAZIONE DI EVA	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