

SALONE EVA

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

CURED MEATS & CHEESE

RAW HAM FROM
SERRANO, GRAN RISERVA,
AGED 36 MONTHS

35

SPECK "VECCHIO SAURIS"
8 MONTHS WITH SMOKED
BUFFALO PROVOLA

30

BUFFALO BLUE CHEESE
WITH ORANGE SAUCE

27

"TESTUN" BAROLO
CHEESE WITH CHESTNUT
HONEY CHIPS

28

SALADS

CHICORY ROMAN STYLE WITH
RAW TUNA AND RASPBERRY
COULIS

30

CAESAR SALAD WITH
ANCHOVIES IN OIL, BALSAMIC
VINEGAR SAUCE AND PEPPER
CROUTONS

26

CHICKEN SALAD MARINATED
WITH HERBS, PEPPER SAUCE
AND GAETA OLIVES

28



PINSE

PINSA WITH RAW HAM AND
D.O.P. BUFFALO MOZZARELLA
FROM CAMPANIA

26

PINSA WITH SMOKED SALMON
AND BURRATA CHEESE

29



PINSA WITH MORTADELLA
AND STRACCIATELLA

23



PINSA WITH AUBERGINE
"PARMIGIANA" SMOKED CHEESE
AND BASIL

26



PINSA WITH TOMATO PESTO,
"RICOTTA" AND ALMOND

27

SANDWICHES

HASSLER CLUB SANDWICH

30

HAM AND CHEESE TOAST

21

TURKEY AND GROVIERA
CHEESE TOAST

22

SANDWICH WITH BUFFALO
"RICOTTA", BRESAOLA AND
RUCOLA

24

HAMBURGER

HAMBURGER WITH CHICORY
AND SMOKED "PROVOLA"
CHEESE

34

HASSLER CHEESEBURGER

32

HAMBURGER WITH CHEDDAR CHEESE,
ORGANIC EGG AND BACON

34

HAMBURGER WITH CHEDDAR CHEESE,
RED TROPEA ONIONS AND BBQ SAUCE

32

STARTERS

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

 FRIED D.O.P. BUFFALO MOZZARELLA
CAPRESE STYLE WITH PARMESAN SAUCE 29

OCTOPUS, ENDIVE AND RADICCHIO
WITH CITRUS RED WINE SAUCE 36

"SCOTTONA" BEEF TARTARE, QUAIL
EGGS AND CRUSCO PEPPER 49

 ARTICHOKE TEMPURA WITH MINT,
POTATO AND GOAT CHEESE 34

SECOND COURSE

FRIED SQUID RINGS, ENDIVE AND
BLACK TRUFFLE 45

FISH OR MEAT OF THE DAY, GRILLED
VEGETABLES AND ENDIVE 46


ROASTED SEA BASS WITH RIBOLLITA
SAUCE 48

 BEEF MEATBALLS, AUBERGINE
"PARTENOPEA" STYLE 40

ROASTED LAMB, PUMPKIN AND
CHESTNUT 47

FIRST COURSE

KAMUT "FETTUCCHINE" WITH DUCK RAGOUT
AND ORANGE SAUCE 30

 MUSHROOMS RISOTTO, PARMESAN CREAM
AND SAFFRON 33

LINGUINI WITH RED PRAWN, LIME AND
ALMOND 39

 MEZZE MANICHE PASTA "AMATRICIANA"
HASSLER STYLE 27

 SPAGHETTI CARBONARA WITH ORGANIC
EGGS 27

SOUP

CHICKEN BIO CONSOMMÈ 26

LEGUME AND VEGETABLES SOUP 25

VEGETABLES CREAM SOUP WITH
CROUTONS 25


ROMAN STYLE STRACCIATELLA 29

PUMPKIN CREAM SOUP AND HAZELNUT 28

SIDE DISHES

ARTICHOKES WITH "PECORINO" CHEESE
AND PUMPKIN 18

SPINACH WITH BUTTER AND PARMESAN 18

 CHICORY WITH OLIVE OIL, GARLIC AND
CHILI PEPPER 18

DESSERTS

HAZELNUT TIRAMISÙ HASSLER STYLE 25

EVA SWEET TEMPTATION 25

BLACK FOREST CAKE 25

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

SALONE EVA

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

SALUMI & FORMAGGI

PROSCIUTTO CRUDO
SERRANO GRAN RISERVA
36 MESI

35

SPECK AFFUMICATO
VECCHIO SAURIS 8 MESI
CON PROVOLA DI
BUFALA

30

FORMAGGIO BLUE DI
BUFALA CON SALSA
ALL'ARANCIA

27

TESTUN AL BAROLO CON
CROCCANTE AL MIELE DI
CASTAGNO

28

PINSE

PINSA PROSCIUTTO CRUDO E
MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA D.O.P.

26

PINSA SALMONE AFFUMICATO
E BURRATA

29



PINSA MORTADELLA E
STRACCIATELLA DI MUCCA

24



PINSA ALLA PARMIGIANA CON
SCAMORZA AFFUMICATA E
BASILICO

26



PINSA AL PESTO DI POMODORI
SECCHI CON RICOTTA E
MANDORLE TOSTATE

27

INSALATE

INSALATA DI CRUDO DI TONNO
PUNTARELLE ALLA ROMANA E
ASPRETTO DI LAMPONI

30

INSALATA CAESAR CON ALICI
SOTT'OLIO, SALSA ACETO
BALSAMICO E CROSTINI

26

INSALATA DI POLLO MARINATA
ALLE ERBE, SALSA DI PEPERONI
E OLIVE DI GAETA

28



SANDWICH

HASSLER CLUB SANDWICH

30

TOAST PROSCIUTTO COTTO E
FORMAGGIO

21

TOAST CON TACCHINELLA E
GROVIERA

22

SANDWICH CON RICOTTA DI
BUFALA, BRESAOLA E RUCOLA

24

HAMBURGER



HAMBURGER CON CICORIA RIPASSATA E
PROVOLA AFFUMICATA

34

HASSLER CHEESEBURGER

32

HAMBURGER CON FORMAGGIO CHEDDAR,
UOVO BIO E BACON

35

HAMBURGER CON FORMAGGIO
CHEDDAR, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA
E SALSA BBQ

33

ANTIPASTI

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

 MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA
D.O.P. ALLA CAPRESE IN CROSTA DI
ICEBERG 29

POLPO, SCAROLA E RADICCHIO TARDIVO 36
CON SALSA AL VINO ROSSO SPEZIATO
AGLI AGRUMI

TARTARE DI MANZO 'SCOTTONA', UOVA DI 49
QUAGLIA E MICROSENAPE

 CARCIOFO IN TEMPURA ALLA MENTA, 34
PATATA AL CARTOCCIO E CAPRINO

SECONDI

CALAMARO FRITTO INDIVIA RICCIA 45
TARTUFATA

SPIGOLA ARROSTITA IN GUAZETTO DI 48
RIBOLLITA

AGNELLO ARROSTITO, CAVOLO VIOLA E 47
PANE AROMATICO

 POLPETTE DI MANZO CON MELANZANE 40
ALLA PARTENOPEA

CARNE O PESCE DEL GIORNO CON 46
VERDURE GRIGLIATE E SCAROLA

PRIMI

FETTUCCINE DI KAMUT AL RAGÙ DI ANATRA E 33
SALSA ALL'ARANCIA

 RISOTTO AI FUNGHI MANTECATO ALLA 33
CREMA DI PARMIGIANO E ZAFFERANO

LINGUINE GREZZE CON GAMBERI ROSSI, LIME 39
E MANDORLE TOSTATE

 MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA 27
HASSLER

 SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON UOVA 27
BIO E PEPE AROMATICO

ZUPPE

CONSOMMÈ DI POLLO RUSPANTE BIO 26

ZUPPA DI VERDURE CON LEGUMI 25

STRACCIATELLA ALLA ROMANA 29

CREMA DI ZUCCA E NOCCIOLE TOSTATE 28

PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI 28

CONTORNI

CARCIOFI ALLA ROMANA ZUCCA E 18
PECORINO

SPINACI AL BURRO E PARMIGIANO 18

 CICORIA RIPASSATA, AGLIO OLIO E 18
PEPERONCINO

DESSERTS

TIRAMISÙ NOCCIOLATO HASSLER 25

LA DOLCE TENTAZIONE DI EVA 25

TRONCHETTO DI FORESTA NERA 25

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