


SALA EVA

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

SFIZI FRITTI

 FIORE DI ZUCCA ALLA ROMANA CON MOZZARELLA E ALICI 27

 CARCIOFI IN TEMPURA, CREMA DI PATATE,  PECORINO ROMANO E PEPE 24

 MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.  IMPANATA AL PANE PANKO 26

MONTECRISTO SANDWICH IN CARROZZA CON PROVOLA AFFUMICATA 23

SALUMI

CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P. IN PANNO DI LINO AL VINO BIANCO 39

PROSCIUTTO CRUDO SERRANO, GRAN RISERVA, STAGIONATO 36 MESI 35

FINOCCHIONA TOSCANA I.G.P. 28

BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P. 30

FORMAGGI

BURRATA DI ANDRIA I.G.P. LAVORAZIONE ARTIGIANALE 22

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. 23

PROVOLONE DEL MONACO D.O.P. ,VACCA AGEROLESE 26

CACIOTTA GAJARDA, LATTE DI PECORA LAZIALE 26

PINSE


PINSA PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. 25

PINSA SALMONE AFFUMICATO E BURRATA 29

 PINSA MORTADELLA E STRACCIATELLA DI MUCCA 23

 PINSA ALLA PARMIGIANA BIANCA CON PROVOLA 25

PINSA AGLIO OLIO E PEPERONCINO CON ALICI SOTT'OLIO E ORIGANO 26

 PINSA POMODORINI FRESCHI E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. 24

 PINSA GORGONZOLA, NOCI E MIELE 23

SANDWICHES

HASSLER CLUB SANDWICH 30

CLUB TOAST INTEGRALE AL SALMONE AFFUMICATO 29

TOAST CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO 21

TOAST CON SALAME E FORMAGGIO 23

SANDWICH CON TACCHINELLA, CUORE DI LATTUGA E MAIONESE 20

SANDWICH CON RICOTTA DI BUFALA, BRESAOLA E RUCOLA 24

INSALATE

 INSALATA DI LATTUGHINO CON ASPARAGI, STRACCI DI BURRATA E NOCI 26

INSALATA ICEBERG CON SALMONE AFFUMICATO, FAGIOLI DI SOIA E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA 29

INSALATA CAESAR CON ALICI SOTT'OLIO, SALSA ACETO BALSAMICO E CROSTINI AL PEPE 26

 INSALATA DI POLLO MARINATO ALLE ERBE, SALSA DI PEPERONI E OLIVE DI GAETA 28

ANTIPASTI

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

 MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA
D.O.P. CON POMODORI MERINGA DI
PACHINO E GERMOGLI 28

POLPO ARROSTITO E GLASSATO,
SCAROLA PARTENOPEA E PATATE
NOVELLE 35

CARPACCIO DI MANZO MARINATO, BABY
SPINACINO ALL'ACETO DI VISCIOLE 39

TARTARE DI MANZO "SCOTTONA", UOVA
DI QUAGLIA E PEPERONE CRUSCO 49


SECONDI

ANELLI DI CALAMARI ALLA GRIGLIA,
INDIVIA IN OSMOSI DI LIME E FINOCCHI 45

PESCE O CARNE DEL GIORNO, VERDURE
AI FERRI E SCAROLA 46

FILETTO DI SPIGOLA ALLA MUGNAIA,
PORRI ARROSTITI E ZUCCHINE ROMANE 46

FILETTO DI MANZO SCOTTONA,
MELANZANA BIANCA ALLA MARINARA 49

 POLPETTE DI MANZO, SALSA DI
DATTERINO GIALLO VESUVIANO E
PARMIGIANO 40

 CARCIOFI ALLA ROMANA, GEL DI
MENTA E PECORINO 32

HAMBURGER


CHEESEBURGER AMATRICIANA 33

HASSLER CHEESEBURGER 31

HAMBURGER CON FORMAGGIO
CHEDDAR, UOVO BIO E BACON 34

HAMBURGER CON FORMAGGIO
CHEDDAR, CIPOLLA ROSSA DI
TROPEA E SALSA BBQ 32

PRIMI

 LINGUINA GREZZA AL PESTO DI BASILICO 28
GIGANTE CON RAPE' DI PROVOLONE
AFFUMICATO

 SPAGHETTONI AGLIO OLIO E PEPERONCINO 25
CON BATTUTO DI NOCI E BABY RUCOLA

RISOTTO AI GAMBERI ROSSI DI MAZARA
DEL VALLO MANTECATO CON
ASPARAGELLA SELVATICA 39

RAVIOLI DI OSSO BUCO CON CREMA DI
PREZZEMOLO E PATATE DI AVEZZANO 32

 MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA
HASSLER 27

 SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON UOVA
BIO 27

CONTORNI

SCAROLA RIPASSATA ALLA
PARTENOPEA, OLIVE NERE E CAPPERI 18

SPINACI AL BURRO E PARMIGIANO 18

 CICORIA RIPASSATA AGLIO OLIO E
PEPERONCINO 18

PATATE NOVELLE AL FORNO CON
ROSMARINO E PEPE 18

DOLCI & GELATI

TIRAMI-CHOUX HASSLER CON SALSA
CIOCCOLATO E POLVERE DI ANICE 24

 BAVARESE ALLE VISCIOLE CON
RICOTTA E MENTUCCIA ROMANA 24

SOFFICE AI TRE CIOCCOLATI 24

GELATI E SORBETTI

UNA PALLINA 7

DUE PALLINE 10

TRE PALLINE 14

QUATTRO PALLINE 18

*ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SOTTOPOSTI AD UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO TERMICO
I NOSTRI MENÙ CONTENGONO ALLERGENI, NON DISPONIAMO DI AMBIENTI ASETTICI. QUALORA ABBIAM
INTOLLERANZE O ALLERGIE,
LA PREGHIAMO DI INFORMARE IL NOSTRO STAFF PRIMA DI ORDINARE*



PIATTI DELLA TRADIZIONE ROMANA



PIATTI VEGETARIANI