

SALONE EVA

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

STARTERS

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

BEETROOT TARTAR WITH WALNUT OIL, BUFFALO BLUE CHEESE
AND SEEDS 27

DARK BREADED SCALLOPS, PURPLE POTATO, APPLE AND
BERGAMOT DRESSING 39

AMBERJACK CARPACCIO WITH CITRUS, CAULIFLOWER AND
MARINATED GINGER 36

SLOW COOKED VEAL WITH MIXED SALAD AVOCADO AND
"PUNTARELLE" IN SOUR CHERRY VINEGAR 35

SELECTION OF ITALIAN CURED MEAT AND CHEESE WITH
CHESTNUT HONEY AND WALNUT 35

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

RUSTIC BREAD WITH AVOCADO CREAM AND GRILLED TURKEY 26

FIRST COURSE

 MUSHROOM AND POTATO CREAM SOUP WITH "CAMEMBERT" AND ROSEMARY CROUTONS	29
KINGCRAB RISOTTO WITH TURNIP TOPS CREAM, "CARAGLIO" GARLIC AND SWEET CHILLI PEPPER	39
 AUBERGINE RAVIOLI WITH "PROVOLA" CHEESE SAUCE AND ROASTED CHERRY TOMATOES	33
 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 TURBOT FILET WITH MUSHROOMS AND ROSEMARY PUMPKIN	49
"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

SALONE EVA

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

ANTIPASTI

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

 TARTARA DI RAPA ROSSA ALL'OLIO DI NOCI CON
BLU DI BUFALA E SEMI 27

CAPELANTE IMPANATE AL PANE NERO SU BATTUTO DI PATATE VIOLA 39
E SALSA ALLE MELE E BERGAMOTTO

CRUDO DI RICCIOLA AGLI AGRUMI CON CAVOLFIORI E 36
ZENZERO MARINATO

VITELLO C.B.T CON MISTICANZA, AVOCADO E PUNTARELLE 35
ALL'ACETO DI VISCIOLE

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI ITALIANI CON MIELE DI 35
CASTAGNO E NOCI

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

PANE CASARECCIO TOSTATO CON BATTUTO DI AVOCADO E 26
TACCHINELLA GRIGLIATA

PRIMI

	CREMA DI PATATE E FUNGHI CON CAMEMBERT E CROSTINI AL ROSMARINO	29
	RISOTTO AL GRANCHIO REALE CON CREMA DI CIME DI RAPA ALL'AGLIO DI CARAGLIO E PEPERONCINO DOLCE	39
	RAVIOLI DI PARMIGIANA DI MELANZANE CON SALSA ALLA PROVOLA E POMODORINI CHERRY ARROSTITI	33
	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 ROMBO ARROSTITO CON FUNGHI E VELI DI ZUCCA AL ROSMARINO	49
	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 CARMELLO 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