

STARTERS

HUSO HUSO IRANIAN BELUGA CAVIAR SERVED WITH BLINIS	10 gr.	180
(1,3,4,5,7,8)°	30 gr.	490
	50 gr.	680
 BUFFALO MOZZARELLA FROM CAMPANIA WITH RED POTATO CREAM, MUSHROOMS AND SUN-DRIED TOMATOES		30
(7,8,9)°		
RED SNAPPER TARTARE WITH POMEGRANATE AND LEMON BALM SAUCE		4 4
(4)°		
ROMAN-STYLE PUNTARELLE SALAD WITH OCTOPUS AND TAGGIASCA OLIVE VINEGAR DRESSING		4 4
(1,3,4,7,8)*		
 AVOCADO AND GINGER SALAD WITH PURPLE CABBAGE IN APPLE CIDER VINEGAR AND LIME-SCENTED CELERY		2 9
(9)		
DANISH SCOTTONA BEEF TARTARE		4 9
(1,3,4,7,8,10)		

PINSE

 MARGHERITA PIZZA WITH DATTERINO TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA FROM CAMPANIA AND BABY BASIL	29
(1,5,7,9)	
 MARINARA PIZZA WITH DATTERINO TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO AND TAGGIASCA OLIVES	28
(1,5,7,8,9)	
ROMAN STYLE PINSA WITH RADICCHIO, BRIE, SPECK AND WALNUTS	3 0
(1,6,7,10)*	
ROMAN STYLE PINSA WITH LEMON AND FENNEL-MARINATED SALMON, ROCKET LEAVES, CITRUS-SCENTED RICOTTA, AND MICRO GREENS	35
(1,4,6,7,10)*	

HAMBURGER

HASSLER CHEESEBURGER	40
BEEF, MUSTARD, KETCHUP, TOMATO, LETTUCE, CHEDDAR CHEESE AND POTATOES	
(1,3,5,7,8,9,10)°	
B.B.Q. HAMBURGER	40
BEEF, BARBECUE SAUCE, GRILLED ONION, LETTUCE AND POTATOES	
(1,3,5,7,8,9,10)°	

SANDWICHES

HASSLER CLUB SANDWICH	35
(1,3,5,7,8,9,10)*	
HAM AND CHEESE TOAST	22
(1,3,5,7,8,9,10)*	
TURKEY TOASTED SANDWICH WITH RICOTTA CHEESE AND ROCKET	25
(1,3,5,7,8,9,10)*	

FIRST COURSE

	SALTED COD AND BEETROOT RAVIOLI WITH LONG CABBAGE AND CANNELLINI BEANS, SERVED ON A RED ONION SAUCE (1,3,7,8,9)°	35
	HASSLER-STYLE AMATRICIANA WITH AROMATIC PEPPER, CRISPY GUANCIALE AND PECORINO ROMANO D.O.P. (1,7,9)°	31
	CREAM OF TURNIP TOPS AND CELERIAC WITH SMOKED PAPRIKA PANUR (1,5,6,8,9,10)°	28
	SEMOLINA GNOCCHI WITH GENOVESE MEAT RAGOUT AND SALTED RICOTTA (1,7,9)°	34
	MUSHROOM RISOTTO CREAMED WITH GOAT STRACCHINO CHEESE (7,9)°	35

MAIN COURSE

	BEEF FILLET WITH WHOLEGRAIN MUSTARD SERVED WITH TRUFFLED HOLLANDAISE SAUCE AND RED BEET ENDIVE (3,5,7,8,9,10)°	50
	FISH OR MEAT OF THE DAY WITH SAUTÉED SPINACH AND GRILLED CARDONCELLI MUSHROOMS fish (2,3,9)° / meat (9)°	49
	ROASTED TOFU WITH MUSHROOMS CREAM AND GINGER-INFUSED CARROT RIBBONS (1,6,8,9,11)	40
	ROASTED SEA BASS WITH PRAWN SCAPECE AND SAUTÉED BLACK KALE (2,4,9)°	50
	ROMAN-STYLE SAUTÉED ARTICHOKE WITH FRIED EGG AND TRUFFLE (3,9)	42

SIDE DISHES

	SAUTÉED ESCAROLE WITH TAGGIASCA OLIVES, DRIED RAISINS AND TOASTED PINE NUTS (5,8,9)	20
	SAUTÉED CHICORY WITH GARLIC AND SWEET CALABRIAN CHILI (9)°	20
	GRILLED VEGETABLES DRIZZLED WITH SUN-DRIED TOMATO OIL (5,8,9)	22

DESSERTS

	HASSLER TIRAMISÙ (3,7,8)°	29
	HAZELNUT DELIGHT WITH PIEDMONT I.G.P. HAZELNUTS (1,3,5,7,8)°	29
	HASSLER PASTRY STRUDEL WITH CINNAMON SAUCE (1,3,7,8)°	29
	SICILIAN BRIOCHE WITH CHOICE OF GELATO, WHIPPED CREAM, AND CHOCOLATE SAUCE (1,3,5,6,7,8)°	20
	SICILIAN BRIOCHE WITH CHOICE OF SORBETS (1,8)°	20
	ARTISAN-MADE GELATO AND SORBETS 3 SCOOPES (1,3,5,6,7,8,11)°	14



ROMAN TRADITIONAL DISHES



VEGETARIAN DISHES



VEGAN

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

LEGEND OF ALLERGENS PRESENT IN ANNEX II OF REG. UE N.1169 / 2011

(1) CEREALS CONTAINING GLUTEN (2) CRUSTACEANS (3) EGGS (4) FISH (5) PEANUTS (6) SOY (7) LATTE E LATTOSIO MILK AND LACTOSE (8)
DRY FRUITS AND NUTS (9) CELERY (10) MUSTARD (11) SESAME (12) SUIPHUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATIONS ABOVE 10 MG/KG
(13)LUPINE(14) MOLLUSCS

*FROZEN AT THE SOURCE

° RAW AND SEMI-PROCESSED INGREDIENTS AND FISH PRODUCTS THAT ARE SERVED UNCOOKED ARE BLASTCHILLED DURING THE
PREPARATION IN ORDER TO GUARANTEE FOOD SAFETY IN ACCORDANCE WITH OUR HACCPSELF-CONTROL PLAN AND IN COMPLIANCE WITH
THE EUROPEAN REGULATIONS REG EC 852/04 AND853/04.

SOME INGREDIENTS ARE SOURCED FROM SUSTAINABLE LOCAL SUPPLY CHAINS FOR LESS ENVIRONMENTAL IMPACT

ANTIPASTI

CAVIALE IRANIANO BELUGA HUSO HUSO	10 gr.	180
SERVITO CON BLINIS	30 gr.	490
(1,3,4,5,7,8)°	50 gr.	680
 MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA CON CREMA		30
DI PATATE ROSSE, FUNGHI E POMODORI SECCHI		
(7,8,9)°		
TARTARE DI DENTICE CON SALSA DI MELOGRANO E MELISSA		44
(4)°		
PUNTARELLE ALLA ROMANA CON POLPO E SALSA ACETO ALLE		44
OLIVE TAGGIASCHE		
(1,3,4,7,8)*		
 INSALATA DI AVOCADO E ZENZERO CON CAVOLO VIOLA		29
ALL'ACETO DI MELA E SEDANO AL LIME		
(9)		
TARTARE DI MANZO SCOTTONA DANESE		49
(1,3,4,7,8,10)		

PINSE

 PIZZA MARGHERITA CON SALSA DI POMODORO DATTERINO,	29
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA E BABY BASILICO	
(1,5,7,9)	
 PIZZA MARINARA CON SALSA DI POMODORO DATTERINO, AGLIO,	28
ORIGANO E OLIVE TAGGIASCHE	
(1,5,7,8,9)	
PINSA ROMANA CON RADICCHIO, FORMAGGIO BRIE, SPECK E	30
NOCI	
(1,6,7,10)*	
PINSA ROMANA CON SALMONE MARINATO AL LIMONE E	35
FINOCCHIETTO, RUCOLA, RICOTTA AGRUMATA E MICRO	
VERDURA	
(1,4,6,7,10)*	

HAMBURGER

HASSLER CHEESEBURGER : manzo, senape,ketchup, pomodoro, lattuga, cheddar,patate	40
(1,3,5,7,8,9,10)°	
HAMBURGER B.B.Q. : manzo, salsa b.b.q., cipolla grigliata, lattuga, patate	40
(1,3,5,7,8,9,10)°	

SANDWICHES

HASSLER CLUB SANDWICH	35
(1,3,5,7,8,9,10)*	
TOAST PROSCIUTTO COTTO E	22
FORMAGGIO	
(1,3,5,7,8,9,10)*	
TOAST CON TACCHINELLA, RICOTTA DI BUFALA E	25
RUCOLA	
(1,3,5,7,8,9,10)*	

PRIMI

	RAVIOLI DI BACCALÀ E RAPA ROSSA CON CAVOLO LUNGO E FAGIOLI CANNELLINI SU SALSA ALLA CIPOLLA ROSSA (1,3,7,8,9)°	35
	AMATRICIANA DELL'HASSLER CON PEPE AROMATICO, GUANCIALE CROCCANTE E PECORINO ROMANO D.O.P. (1,7,9)°	31
	CREMA DI CIME DI RAPA E SEDANO RAPA CON PANUR ALLA PAPRIKA AFFUMICATA (1,5,6,8,9,10)°	28
	GNOCCHI DI SEMOLA CON RAGÙ ALLA GENOVESE E RICOTTA SALATA (1,7,9)°	34
	RISOTTO AI FUNGHI MANTECATO ALLO STRACCHINO DI CAPRA (7,9)°	35

SECONDI

	FILETTO DI MANZO ALLA SENAPE ANTICA CON SALSA OLANDESE TARTUFATA E INDIVIA ALLA RAPA ROSSA (3,5,7,8,9,10)°	50
	PESCE O CARNE DEL GIORNO CON SPINACI RIPASSATI E CARDONCELLI GRIGLIATI (Pesce (2,3,9)° / Carne (9)°)	49
	TOFU ARROSTITO CON CREMA DI FUNGHI E FETTUCCE DI CAROTE ALLO ZENZERO (1,6,8,9,11)	40
	SPIGOLA ARROSTITA CON SCAPECE DI GAMBERO E CAVOLO NERO SPADELLATO (2,4,9)°	50
	CARCIOFO TRIFOLATO ALLA ROMANA CON UOVO AL TEGAMINO E TARTUFO (3,9)	42

CONTORNI

	SCAROLA RIPASSATA ALL'OLIO D'OLIVA, OLIVE NERE TAGGIASCHE, UVETTA DISIDRATATA E PINOLI TOSTATI (5,8,9)	20
	CICORIA RIPASSATA CON AGLIO E PEPERONCINO DOLCE CALABRESE (9)°	20
	VERDURE GRIGLIATE ALL'OLIO DI POMODORI SECCHI (5,8,9)	22

DESSERTS

	TIRAMISÙ HASSLER (3,7,8)°	29
	ASSOLUTO ALLA NOCCIOLA I.G.P. DEL PIEMONTE (1,3,5,7,8)°	29
	STRUDEL HASSLER DI SFOGLIA CON SALSA ALLA CANNELLA (1,3,7,8)°	29
	BRIOCHE SICILIANA CON GELATO A SCELTA, PANNA E SALSA DI CIOCCOLATO (1,3,5,6,7,8)°	20
	BRIOCHE SICILIANA CON SORBETTI A SCELTA (1,8)°	20
	GELATO E SORBETTI ARTIGIANALI 3 PALLINE (1,3,5,6,7,8,11)°	14



TRADIZIONALE ROMANO



VEGETARIANO



VEGANO

IL NOSTRO MENU CONTIENE ALLERGENI E NON DISPONIAMO DI AMBIENTI ASETTICI.
SE SOFFRITE DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI,
SI PREGA DI COMUNICARLO AD UN MEMBRO DEL TEAM DEL RISTORANTE AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE

LEGENDA DEGLI ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N.1169/2011

(1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE (2) CROSTACEI (3) UOVA (4) PESCE (5) ARACHIDI (6) SOIA (7) LATTE E LATTOSIO (8) FRUTTA A GUSCIO (9) SEDANO (10) SENAPE (11) SEMI DI SESAMO
(12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10MG/KG (13) LUPINI (14) MOLLUSCHI

*SURGELATO ALL'ORIGINE

° LE MATERIE PRIME O SEMILAVORATE E I PRODOTTI ITTICI SERVITI CRUDI SONO ABBATTUTI TERMICAMENTE DURANTE LE FASI DI PREPARAZIONE AL FINE DI GARANTIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE IN ACCORDO AL NOSTRO PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP ED IN CONFORMITÀ AI REGOLAMENTI EUROPEI REG CE852/04 E 853/04

° LE MATERIE PRIME O SEMILAVORATE E I PRODOTTI ITTICI SERVITI CRUDI SONO ABBATTUTI TERMICAMENTE DURANTE LE FASI DI PREPARAZIONE AL FINE DI GARANTIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE IN ACCORDO AL NOSTRO PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP ED IN CONFORMITÀ AI REGOLAMENTI EUROPEI REG CE852/04 E 853/04

ALCUNI INGREDIENTI PROVENGONO DA FILIERE SOSTENIBILI E LOCALI, PER UN MINORE IMPATTO AMBIENTALE