

7TH



A partire dalle ore 12:30 fino alle ore 15:30
vi aspettiamo sulla nostra Terrazza panoramica
per gustare le creazioni del nostro
Executive Chef Marcello Romano





SNACK

| | |
|--|----|
| Waffle al pepe con tartare di manzo scottona Danese al lime e battuto di avocado (1,3,5,6,7,8,9,10,11) [°] | 45 |
| Cocktail di gamberi Hassler (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12)* | 43 |


ANTIPASTI

| | | |
|---|--------|-----|
| Caviale Iraniano Beluga Huso Huso | 10 gr. | 180 |
| servito con blinis | 30 gr. | 490 |
| (1,3,4,5,7,8)* | 50 gr. | 680 |
|  Misticanza di campo con carciofi, verza rossa e tofu | | 30 |
| (6) | | |
|  Mozzarella di bufala campana | | 29 |
| con crema di patate, funghi e pomodori secchi | | |
| (7,8,9) [°] | | |
| Tartare di dentice con salsa melograno e melissa | | 43 |
| (4) [°] | | |


PRIMI PIATTI

| | | |
|--|---|----|
|  | Crema di zucca butternut con dragoncello e zenzero (1,9) [°] | 29 |
|  | Amatriciana dell'Hassler con pepe aromatico, Pecorino Romano D.O.P. e guanciale croccante (1,7,9) [°] | 31 |
| | Tubetti alla crema di cozze con limone e patate rosse (1,2,4,9) [°] | 30 |

SECONDI PIATTI

| | | |
|--|--|----|
| | Carne (9) [°] o pesce (2,3,9) [°] del giorno con spinaci ripassati e cardoncelli | 49 |
| | Filetto di manzo alla senape antica con bernese tartufata e indivia alla rapa rossa (3,5,7,8,9,10) [°] | 50 |
|  | Tofu arrostito con crema di funghi e fettucce di carote e zenzero (1,6,8,9,11) [°] | 40 |

DESSERT E SORBETTI ARTIGIANALI

| | | |
|---|--|----|
| | Tiramisù (3,7,8) [°] | 29 |
| | Assoluto alla nocciola I.G.P. del Piemonte (1,3,5,7,8) [°] , | 29 |
| | Strudel Hassler 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 |

| | | |
|---|-----------|----|
| Gelati e sorbetti artigianali (1,3,5,6,7,8,11) [°] | 1 pallina | 7 |
| | 2 palline | 10 |
| | 3 palline | 14 |
| | 4 palline | 18 |



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. CE 852/04 e 853/04. Alcuni ingredienti provengono da filiere sostenibili e locali, per un minore impatto ambientale.

IVA e servizio inclusi