

SALONE EVA

Antipasti

CAVIALE IRANIANO BELUGA HUSO HUSO
SERVITO CON BLINIS ^{1 3 4 5 7 8 °}
10 gr. · **180** 30 gr. · **490** 50 gr. · **680**

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.
CON COUSCOUS AL POMODORO SAN MARZANO,
SONCINO E BASILICO ^{1 7 9 °} · **30**

CEVICHE DI DENTICE CON SALSA DI LECHE DE TIGRE,
MISTICANZA DI MICRO-ERBETTE E RAVANELLI ^{4 9 °} · **45**

INSALATA CON MISTICANZA, CUORE DI PALMA,
AVOCADO AI SEMI E PINOLI,
CON CITRONETTE ALL'OLIO DI NOCI ^{8 11 °} · **29**

INSALATA DI BABY LATTUGA E RUCOLA
CON CECI NERI E CETRIOLI BARATTIERI
ALLO YOGURT GRECO E PARMIGIANO ^{1 7 °} · **29**

INSALATA ICEBERG, FAGIOLINI, FETA,
MELONE E POMODORI ALLA SENAPE ANTICA ^{7 10 °} · **29**

Primi

GAZPACHO DI DATTERINO ROSSO, PEPERONI
DI PONTECORVO D.O.P. E ANGURIA SIRACUSANA ^{1 °} · **30**

TONNARELLI ALL'UOVO CON POMODORI
MISTI IN TRE CONSISTENZE E SALSA DI PARMIGIANO
VACCHE ROSSE ^{1 3 7 9 °} · **32**

SPAGHETTI ALLA NERANO TRAFILATI AL BRONZO
CON CREMA DI ZUCCHINE CON IL SUO FIORE
E PROVOLONE DEL MONACO D.O.P. ^{1 5 7 8 9 °} · **31**

RAVIOLI DI SEPPIOLINE GRIGLIATE
SU SALSA DI PISELLI CON PATATE NOVELLE
E BURRO ALLO ZAFFERANO ^{1 3 4 7 8 9 12 14 °} · **36**

RISOTTO CON GAMBERI ROSSI DI MAZZARA,
PESTO DI BASILICO GIGANTE
E BURRATA DI ANDRIA ^{2 4 7 8 9 12 °} · **45**

Secondi

FILETTO DI SPIGOLA
CON SALSA ALLA MUGNAIA, FETTUCCE DI CETRIOLI
E OLIO DI SEDANO ALLA BRACE ^{1 4 7 9 °} · **50**

ASPARAGI E ZUCCHINE RIPASSATI CON UOVO
AL TEGAMINO E SPINACI
AL PECORINO ROMANO D.O.P. ^{3 5 7 °} · **42**

CARNE O PESCE DEL GIORNO
CON BIETA SALTATA ALL'AGLIO DOLCE
E INDIVIA ARROSTITA AL BURRO ^{CARNE 7 9 PESCE 2 4 7 14 °} · **49**

CARPACCIO DI TEMPEH E POMODORI
CON SALSA DI PISELLI E CUORI DI PALMA GRIGLIATI
ALLO ZENZERO ^{1 6 9 10 °} · **41**

FILETTO DI MANZO "PEZZATA ROSSA" ALLA GRIGLIA
CON BABY LATTUGHINO SCOTTATO ALL'ACETO DI VISCIOLE ^{7 9 °} · **50**

Contorni

SCAROLA RIPASSATA ALLA PARTENOPEA ^{5 8 9 °} · **20**

PATATE NOVELLE AL FORNO
CON ROSMARINO E AGLIO ^{5 7 8 °} · **20**

Pinse & Pizze

PIZZA MARGHERITA CON MOZZARELLA
DI BUFALA CAMPANA D.O.P. E BABY BASILICO ^{1 5 7 9 °} · **29**

PIZZA MARINARA CON POMODORO, AGLIO,
ORIGANO E OLIVE NERE ^{1 5 7 8 9 °} · **28**

PINSA ROMANA CON PASTRAMI DI MANZO,
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.,
RUCOLA ALLA SENAPE E SALSA PARMIGIANO ^{1 6 7 10 °} · **31**

PINSA ROMANA CON POMODORO,
SCAROLA PARTENOPEA AL LIMONE ^{1 6 7 8 10 °} · **29**

Hamburger

HASSLER CHEESEBURGER ^{1 3 5 7 8 9 10 °} · **40**
Bun, manzo, senape, ketchup, pomodoro, lattuga, cheddar, patate

COMPONI IL TUO HAMBURGER ^{1 3 5 7 8 9 10 °} · **40**
Bun · Pollo fritto · Manzo · Senape, ketchup, salsa b.b.q. · Cheddar
Cipolla grigliata, lattuga, pomodoro · Patate

Sandwiches & Toast

HASSLER CLUB SANDWICH ^{1 3 5 7 8 9 10 °} · **35**

TOAST PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO ^{1 3 5 7 8 9 10 °} · **22**

TOAST CON TACCHINELLA,
BRIE E RUCOLA ^{1 3 5 7 8 9 10 °} · **25**

AVOCADO TOAST CON BURRATA
E POMODORINI AL BASILICO ^{1 7 °} · **30**

Dessert

TIRAMISÙ HASSLER
CON BROWNIE FONDENTE ^{3 5 7 8 12 °} · **29**

MILLE FOGLIE CREMA ALLA VANIGLIA
E FRUTTI DI BOSCO ^{1 3 5 7 8 12 °} · **29**

CHEESE E CIOCK CON SORBETTO AI MIRTILLI ^{3 5 7 8 12 °} · **29**

CROCCANTINO GHIACCIATO ALLA MANDORLA
CON FIOR DI LATTE ALL'AMARENA ^{1 3 5 7 8 12 °} · **29**

BRIOCHE SICILIANA, DUE GUSTI DI GELATO
O SORBETTO A SCELTA CON PANNA MONTATA ^{1 3 5 7 8 12 °} · **22**

BRIOCHE SICILIANA VEGANA, DUE GUSTI DI SORBETTO
A SCELTA CON PANNA MONTATA VEGETALE ^{1 8 12 °} · **22**

GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI
Selezione à la carte

EXECUTIVE CHEF MARCELLO ROMANO



🌿 VEGETARIANO 🌱 VEGANO

Il nostro menù contiene allergeni e non disponiamo di ambienti asettici. Se soffrite di allergie o intolleranze alimentari, si prega di comunicarlo a 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 10 mg/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. Tutti i prezzi sono indicati in euro (€) e comprensivi di IVA.