

# 7<sup>TH</sup> FLOOR

## Antipasti

CAVIALE IRANIANO BELUGA HUSO HUSO  
SERVITO CON BLINIS <sup>1 3 4 5 7 8 °</sup>  
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 <sup>1 7 9 °</sup> · **30**

CEVICHE DI DENTICE CON SALSA DI LECHE DE TIGRE,  
MISTICANZA DI MICRO-ERBETTE E RAVANELLI <sup>4 9 °</sup> · **45**

INSALATA CON MISTICANZA, CUORE DI PALMA,  
AVOCADO AI SEMI E PINOLI,  
CON CITRONETTE ALL'OLIO DI NOCI <sup>8 11 °</sup> · **29**

INSALATA DI BABY LATTUGA E RUCOLA  
CON CECI NERI E CETRIOLI BARATTIERI  
ALLO YOGURT GRECO E PARMIGIANO <sup>1 7 °</sup> · **29**

INSALATA ICEBERG, FAGIOLINI, FETA,  
MELONE E POMODORI ALLA SENAPE ANTICA <sup>7 10 °</sup> · **29**

## Primi

GAZPACHO DI DATTERINO ROSSO, PEPPERONI  
DI PONTECORVO D.O.P. E ANGURIA SIRACUSANA <sup>1 °</sup> · **30**

TONNARELLI ALL'UOVO CON POMODORI  
MISTI IN TRE CONSISTENZE E SALSA DI PARMIGIANO  
VACCHE ROSSE <sup>1 3 7 9 °</sup> · **32**

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

RAVIOLI DI SEPIOLINE GRIGLIATE  
SU SALSA DI PISELLI CON PATATE NOVELLE  
E BURRO ALLO ZAFFERANO <sup>1 3 4 7 8 9 12 14 °</sup> · **36**

RISOTTO CON GAMBERI ROSSI DI MAZZARA,  
PESTO DI BASILICO GIGANTE  
E BURRATA DI ANDRIA <sup>2 4 7 8 9 12 °</sup> · **45**

## Secondi

FILETTO DI SPIGOLA  
CON SALSA ALLA MUGNAIA, FETTUCCE DI CETRIOLI  
E OLIO DI SEDANO ALLA BRACE <sup>1 4 7 9 °</sup> · **50**

ASPARAGI E ZUCCHINE RIPASSATI CON UOVO  
AL TEGAMINO E SPINACI  
AL PECORINO ROMANO D.O.P. <sup>3 5 7 °</sup> · **42**

CARNE O PESCE DEL GIORNO  
CON BIETA SALTATA ALL'AGLIO DOLCE  
E INDIVIA ARROSTITA AL BURRO <sup>CARNE 7 9 PESCE 2 4 7 14 °</sup> · **49**

CARPACCIO DI TEMPEH E POMODORI  
CON SALSA DI PISELLI E CUORI DI PALMA GRIGLIATI  
ALLO ZENZERO <sup>1 6 9 10 °</sup> · **41**

FILETTO DI MANZO "PEZZATA ROSSA" ALLA GRIGLIA  
CON BABY LATTUGHINO SCOTTATO ALL'ACETO DI VISCIOLE <sup>7 9 °</sup> · **50**

## Contorni

SCAROLA RIPASSATA ALLA PARTENOPEA <sup>5 8 9 °</sup> · **20**

PATATE NOVELLE AL FORNO  
CON ROSMARINO E AGLIO <sup>5 7 8 °</sup> · **20**

## Pinse & Pizze

PIZZA MARGHERITA CON MOZZARELLA  
DI BUFALA CAMPANA D.O.P. E BABY BASILICO <sup>1 5 7 9 °</sup> · **29**

PIZZA MARINARA CON POMODORO, AGLIO,  
ORIGANO E OLIVE NERE <sup>1 5 7 8 9 °</sup> · **28**

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

PINSA ROMANA CON POMODORO,  
SCAROLA PARTENOPEA AL LIMONE <sup>1 6 7 8 10 °</sup> · **29**

## Hamburger

HASSLER CHEESEBURGER <sup>1 3 5 7 8 9 10 °</sup> · **40**  
Bun, manzo, senape, ketchup, pomodoro, lattuga, cheddar, patate

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

## Dessert

TIRAMISÙ HASSLER  
CON BROWNIE FONDENTE <sup>3 5 7 8 12 °</sup> · **29**

MILLE FOGLIE CREMA ALLA VANIGLIA  
E FRUTTI DI BOSCO <sup>1 3 5 7 8 12 °</sup> · **29**

CHEESE E CIOCK CON SORBETTO AI MIRTILLI <sup>3 5 7 8 12 °</sup> · **29**

CROCCANTINO GHIACCIATO ALLA MANDORLA  
CON FIOR DI LATTE ALL'AMARENA <sup>1 3 5 7 8 12 °</sup> · **29**

BRIOCHE SICILIANA, DUE GUSTI DI GELATO  
O SORBETTO A SCELTA CON PANNA MONTATA <sup>1 3 5 7 8 12 °</sup> · **22**

BRIOCHE SICILIANA VEGANA, DUE GUSTI DI SORBETTO  
A SCELTA CON PANNA MONTATA VEGETALE <sup>1 8 12 °</sup> · **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.