

7TH FLOOR

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 DOP 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 DOP
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
e Provolone del Monaco DOP ^{1 5 7 8 9 °} · **31**

Ravioli di sepioline grigliate su salsa di piselli con patate novelle
e burro allo zafferano ^{1 3 4 7 8 9 12 14 ° *} · **36**

Risotto con crudo di 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 con uovo al tegamino e spinaci
al pecorino romano DOP ^{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**

Spinaci saltati al burro e Parmigiano ⁷ · **20**

Pinse

Pinsa romana con insalata di pomodorini
e mozzarella di bufala campana DOP ^{1 7 *} · **29**

Pinsa romana con pastrami di manzo,
mozzarella di bufala campana DOP,
rucola alla senape e salsa Parmigiano ^{1 6 7 10 *} · **31**

Pinsa romana con salmone affumicato,
burrata di Andria al basilico e salsa zucchine ^{1 4 7 12 *} · **32**

Pinsa romana alla marinara
con olive nere aglio e origano ^{1 *} · **28**

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 panato · Manzo · Senape, ketchup, salsa BBQ.
Cheddar · Cipolla grigliata, lattuga, pomodoro · Patate

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 cioccolata con sorbetto ai mirtilli ^{3 5 7 8 12} · **29**

Crocantino 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