

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**

Tartara di filetto di manzo Pezzata Rossa
servizio al guéridon ^{1 3 4 6 7 8 10 12 .} **50**

Flan di polpo arrostito e scarola ripassata
con salsa alla Luciana e olive Taggiasche ^{1 3 5 7 8 9 12 14 °} · **39**

Crudo di tonno pinna gialla
con rapa e aspretto di arance ^{4 °} · **45**

Insalata di radicchi, noci pecan e pere al vino
con salsa gorgonzola e miele ^{1 5 7 8 12 .} **29**

Insalata di funghi misti e finocchi
con semi di zucca e baby lattuga ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100} · **29**

Primi

Pasta di Gragnano I.G.P. con cime di rapa,
cozze e Pecorino Romano ^{1 4 7 9 °} · **32**

Fregola di grano duro con carciofi trifolati A.O.P.,
mantecata alla crema di provola affumicata ^{1 7 9 12 °} · **30**

Ravioli di coda alla vaccinara su salsa sedano,
ricotta salata e riduzione di vin brûlé ^{1 3 7 9 12 °} · **36**

Vellutata di funghi, patate e porri con peperoncino dolce
e olio al rosmarino ^{1 9 °} · **29**

Crema di cavolfiore con tartufo e crostini al pepe ^{1 9 °} · **34**

Lasagna al ragù di manzo Pezzata Rossa
su salsa di mozzarella di bufala al basilico ^{1 3 7 9 °} · **32**

Secondi

Filetto di salmone bio in crosta di pomodori secchi
e mandorle su battuto di broccoli romani ^{1 3 4 5 7 8 9 12 °} · **50**

Filetto di manzo Pezzata Rossa con funghi al burro chiarificato
e salsa all'aceto di Champagne ^{7 9 12 °} · **50**

Carne o pesce del giorno con cardoncelli grigliati e radicchio
ripassato all'aceto di visciole ^{CARNE 7 9 PESCE 2 4 7 9 12 14 °} · **50**

Medaglione di filetto di vitello alla milanese
con spinaci e purè di patate rosse ^{1 3 5 7 8 9 .} **50**

Cavolfiore in osmosi di rapa rossa
con salsa al curry affumicata ai trucioli di ulivo ^{1 9 °} · **41**

Contorni

Scarola ripassata alla partenopea ^{5 8 9 .} **20**

Patate novelle al forno con rosmarino e aglio ^{1 5 7 8 °} · **20**

Spinaci saltati al burro e Parmigiano ^{7 .} **20**

Pinse

Pinse romana con salmone affumicato,
burrata di Andria e crema di avocado ^{1 4 7 12 °} · **33**

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

Pinse romana con provola, salsiccia,
broccoletti cime di rapa all'aglio, olio e peperoncino ^{1 7 9 °} · **30**

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

Hamburger

Hassler Cheeseburger ^{1 3 5 7 8 9 10 °} · **45**
Bun, manzo Pezzata Rossa, senape, ketchup,
pomodoro, lattuga, cheddar, patate novelle

Grill Burger di petto di pollo ^{1 3 5 7 8 9 10 °} · **40**
Bun, brie, pomodoro, cipolla, lattuga,
senape, BBQ, patate novelle

Sandwiches & Toast

Serviti con patate rustiche fritte e salsa piccante

Hassler club sandwich ^{1 3 5 7 8 9 10 °} · **40**

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 semi-canditi al basilico ^{1 3 5 7 8 9 10 °} · **30**

Dessert

Tiramisù Hassler con salsa
e spugna al caffè Arabica ^{3 8 °} · **29**

Soufflé al cioccolato con salsa
ai frutti di bosco ^{20' . 3 6 7 8 °} · **31**

Sacher con albicocche sciroppate flambé
e gelato allo yogurt ^{3 6 7 8 12 °} · **29**

Saint-Honoré con crema al mascarpone
vanigliato e salsa mou ^{1 3 °} · **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**

Crêpes Suzette, servizio al guéridon ^{3 7 °} · **50**

Gelati e sorbetti artigianali · *Selezione à la carte*

EXECUTIVE CHEF MARCELLO ROMANO



¹ VEGETARIANO ² VEGANO
³ SENZA GLUTINE ⁴ SENZA LATTOSIO

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 Regolamento 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, i semilavorati e i prodotti ittici serviti crudi sono sottoposti ad abbattimento termico durante le fasi di preparazione al fine di garantire la sicurezza alimentare, in conformità al nostro piano di autocontrollo HACCP e ai Regolamenti Europei CE n. 852/04 e 853/04. Alcuni ingredienti provengono da filiere sostenibili e locali, per ridurre l'impatto ambientale. Tutti i prezzi sono indicati in euro (€) e comprensivi di IVA.