

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**

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 aspreto 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 · **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**

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

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

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

Pinsa 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

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 sciropate 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



VEGETARIANO VEGANO
 SENZA GLUTINE 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.*