

Siamo lieti di fornire informazioni sugli ingredienti utilizzati per la preparazione delle ricette.
In caso di necessità alimentari specifiche o per eventuali allergie, vi preghiamo di informare il nostro staff,
in modo da potervi aiutare a fare una scelta consapevole e/o alternativa

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.
Please inform your waiter of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of
when preparing your menu request

ANTIPASTI STARTERS

Crocchette di baccalà e patate su crema all'aglio nero** Salt cod and potatoes croquettes on black garlic cream	16
Flan di zucca su vellutata di porri Pumpkin pie on a leeks silky cream	15
Crudo di gambero rosso con stracciatella di bufala DOP e pinoli* Raw red prawn with buffalo stracciatella and pine nuts	18
Caprese di pomodori Cuore di bue e mozzarella di bufala Campana DOP Caprese salad with Heirloom tomatoes, Buffalo Mozzarella DOP from Campania region	15

PRIMI PIATTI FIRST DISHES

Risotto della cascina "Oschiena" con funghi finferli e salsiccia d'Itri Risotto from the "Oschiena" farm with chanterelle mushrooms and sausage from Itri	16
Pacchero "Felicetti" con crema di pistacchio e gambero scottato** Pacchero "Felicetti" pasta with pistachios and seared prawns	17
Amatriciana de "Il Convivio"*** Pasta Amatriciana with tomato and bacon by "Il Convivio"	17
Zuppa della tradizione con ceci e cicerchie Traditional soup with chickpea and chickling vetch	15
Spaghettoni con pomodoro pachino IGP e basilico Spaghettoni pasta with pachino tomatoes and basil	16

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Trancio di salmone selvatico alla piastra con cime di rapa e chips di patata dolce** Grilled wild salmon steak served with local vegetables and sweet potato chips	20
Filetto di spigola al vapore con verdure di stagione al sesamo** Steamed sea bass fillet served with seasonal sesam vegetables	20
Filetto di manzo al profumo di rosmarino e salvia con patate al forno Tenderloin scented with rosemary and sage served with roasted potatoes	20
Costolette di agnello panate con coulis di sedano rapa** Breaded lamb chops with celeriac coulis	19

DOLCI E FRUTTA DESSERT & FRUIT

Tiramisù Tiramisù	8
Crema Catalana Creme brulee	8
Sfoglia con crema chantilly e frutti rossi Puff-pastry with red-berries and chantilly cream	8
Cheesecake al melograno Pomegranate cheesecake	8
Tagliata di frutta fresca di stagione Seasonal fresh fruit cut	10
ÉCLAIRS:	
Il Nostro Tiramisù	6
I Classici: Vaniglia – Cioccolato The Classics: Vanilla - Chocolate	6

MENÙ BAMBINI CHILDREN'S MENU

Pennette Rummo a lenta lavorazione con pesto di basilico e pinoli Rummo Pennette pasta with basil pesto and pine nuts	13
Gnocchi verdi di patate al pomodorino fresco** Green dumplings and fresh cherry tomato	13
Hamburger di manzo marchigiano servito al piatto con spinaci saltati al burro** Beef burger served with sautéed butter spinach	16
Orecchia di elefante di pollo dorato accompagnata da patatine fritte** Chicken schnitzel with french fries	15
Tiramisù decaffeinato Decaf Tiramisù	8

SPUMANTI SPARKLING WINES

Prosecco di Valdobbiadene Brut, Ruggeri Veneto	6	28
Franciacorta Grand Cuvée, Bellavista Lombardia		59
Franciacorta Brut, Cà del Bosco Lombardia		75
Spumante Brut Rosè, Ferrari Alto Adige	8	45

CHAMPAGNE

Luis Lamar Brut	9	55
Moët Chandon Brut Imperial		70
Perrier Jouët Grand Brut		70
Veuve Clicquot Ponsardin		75
Dom Pérignon Cuvée Brut		220
Krug Gran Cuvée Brut		250

VINI BIANCHI WHITE WINES

Gavi, Villa Sparina Piemonte		38
Sauvignon, Casale del Giglio Lazio	7	36
Gewurztraminer, St. Michael Eppan Alto Adige	7	36
Chardonnay, Arnaldo Caprai Umbria	6	28
Cervaro, Castello della Sala Umbria		75
Furore Bianco, Marisa Cuomo Campania		40
Pinot Grigio-Colli Orientali del Friuli, Livio Felluga Friuli	7	36
Ribolla Gialla, Livon Friuli	6	28
Pecorino, Trabocchetto, Az. Talamonti Abruzzo	6	28

VINI ROSSI RED WINES

Barbera d'Alba, Cordero di Montezemolo Piemonte	7	36
Barolo, Cordero di Montezemolo Piemonte		65
Pinot Nero—Meczanl, Hofstatter Alto Adige		34
Amarone della Valpolicella, Tommasi Veneto		70
Cabernet Sauvignon "Roncalto", Livon Friuli	7	36
Brunello di Montalcino, Baldinotti Toscana		65
Tignanello, Antinori Toscana		110
Chianti Classico "Clemente VII", Castelli di Grevepesa Toscana	7	36
Montepulciano d'Abruzzo "3 Saggi", Talamonti Abruzzo	6	28
Sagrantino, Arnaldo Caprai, Collepiano Umbria		60
Shiraz, Casal del Giglio Lazio	6	28
Merlot "Mirie", Forchir Friuli	6	28

***Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 e dell'Ordinanza Ministeriale del 12/05/1992 per prevenire il rischio Anisakis.**

*The fish destined to be consumed raw or practically raw has undergone a preventive reclamation treatment (-20°C for 24-hours) to prevent the Anisakis risk. In compliance with the requirements of Reg. CE 853/2004 and Ministerial Order of May 12th 1992.

****Prodotto sottoposto ad un processo di abbattimento termico negativo per preservarne la salubrità.**

**Product subjected to a negative thermal abatement process to preserve its wholesomeness.

Le **MERIDIEN**
VISCONTI ROME

Via Federico Cesi, 37, 00193 Roma RM, Italia

+ 39 06 3684

info@lemeridienviscontirome.com