



### Antipasti

Crudo di tonno con panzanella, cipolla di Tropea in agro, gel al basilico e pinoli tostati.  
Raw tuna with panzanella, caramelized onions from Tropea, basil gelée and toasted pine nuts.

€ 25

Carpaccio di manzo, mousse di avocado, crema all'aglio dolce, chips di parmigiano e tartufo nero estivo.  
Beef carpaccio with avocado mousse, sweet garlic sauce, parmesan cheese chips and summer black truffle.

€ 22

Gamberi rossi, ricotta al limone, piselli e salsa al passion fruit.  
Red shrimps, lemon flavored ricotta cheese, green peas and passion fruit sauce.

€ 25

Involto di lattuga su zuppetta di gazpacho e verdure al ghiaccio e bitter, cialda al mais.  
Lettuce roll on gazpacho sauce, bitter flavored baby vegetables and corn chip.

€ 18

### Primi

Spaghetti di semola di grano duro alle alici, datterini e croccante di pane.  
Spaghetti with anchovies, datterini tomatoes and bread crumble.

€ 20

Mezzi paccheri al pomodoro fresco e basilico su mousse di burrata.  
Mezzi paccheri with fresh tomato sauce and basil on burrata cheese mousse.

€ 20

Tonnarelli al guanciaie con crema di piselli e pecorino.

Tonnarelli with pork cheek, green peas sauce and pecorino romano cheese.

€ 18

Linguine all'astice con sua bisque.

Linguine with lobster and bisque sauce.

€32

## Secondi

Filetto di scottona alla griglia con asparagi, pomodoro farcito, infuso alle foglie di menta.

Grilled fillet of beef with asparagus, stuffed tomatoes and mint leaves sauce.

€32

Ombrina in salsa all'acqua pazza di vesuviani, con melanzane arrosto e profumata al basilico.

Croaker fish with vesuvian tomato sauce, roasted eggplants and basil flavor.

€ 30

Fritto mediterraneo di calamari e alici con zucchine all'aceto.

Mediterranean fried squids and anchovies with marinated zucchini.

€ 28

Tagliata di pollo in salsa zafferano e lime con verde vegetale.

Sliced chicken with saffron sauce, lime and vegetables.

€ 25

## I classici

Caesar Salad

€ 26

Classica caprese di bufala campana.

Classic caprese with buffalo mozzarella from Campania.

€25

Spaghetti al pomodoro dell' Executive Chef Francesco Donatelli servita con foglioline di basilico fresco

Spaghetti pasta with our tomato sauce by Executive Chef Francesco Donatelli served with fresh basil leaves

€ 25

Tonnarelli cacio e pepe.

Tonnarelli in cheese and pepper sauce.

€ 20

Mezze maniche alla amatriciana.  
Mezze maniche in amatriciana sauce. € 20

Club sandwich € 28

Cheesburger di manzo con pomodoro, bacon alla griglia e patatine fritte  
Cheeseburger with Tomato, grilled bacon and fries € 28

Toast prosciutto cotto e fontina.  
Toasted sandwich with ham and fontina cheese. € 18

Salmone affumicato con insalatina di rucola e lattuga in citronette al limone  
Smoked salmon with rocket and lettuce salad with lemon citronette € 24

### **Dessert**

Selezioni di gelati fatti in casa.  
Selection of homemade ice creams. € 15

Tagliata di frutta esotica.  
Sliced exotic fruit. € 14

Mousse al cioccolato fondente su salsa al caramello con popcorn canditi e nocciole sabbiate.  
Dark chocolate mousse on caramel sauce with candied popcorn and sandblasted hazelnuts.

€ 15

Tronchetto cremoso pesca e cocco su salsa al passion fruit con meringhette e pesche sciroppate.  
Peach and coconut creamy log on passion fruit sauce with meringues and peaches in syrup.

€ 15

**THE ST. REGIS ROME**  
**Via Vittorio E. Orlando, 3, 00185 Roma RM, Italy**  
**+39 06 4709 2740**  
**fabio.borro@stregis.com**