



hotel
INDIGO
Rome - St. George



Buona cucina
e buon vino,
è il paradiso sulla terra.
Enrico IV



LE INSALATE

Insalata di polpo e tagliatelle di seppia su cestino croccante alle alghe guarnito da lamelle di mandorle e riduzione di limone e menta piperita € 16

Insalata songino con veli di salmone affumicato agli agrumi freschi, accompagnata da finocchi e castagne croccanti con salsa di sidro alle mele € 17

Cuore di lattuga con pollo grigliato, bacon croccante, scaglie di Parmigiano Reggiano e salsa Caesar € 15

Insalata caprese con pomodori San Marzano, mozzarella di bufala campana, pesto di basilico e pinoli ✓ € 16

GLI ANTIPASTI

Prosciutto crudo di Amatrice con mozzarella di bufala campana e olio extravergine di oliva Casale del Giglio € 17

Tagliere di salumi e formaggi nostrani del Lazio con mostarda di agrumi e miele d'acacia accompagnato da pane fatto in casa con uvetta e pistacchi € 16

Trilogia di tartare di tonno, spigola e salmone accompagnata da salsa al finocchio, alle olive di Gaeta e ai capperi di Pantelleria € 17

Carpaccio di Angus marinato al melograno, adagiato su insalatina valeriana e noci tostate, accompagnato da olio al tartufo bianco e crostini al burro dolce € 18

Millefoglie di melanzane e mozzarella di bufala campana con crema di pomodori San Marzano ed emulsione di basilico e menta ✓ € 16

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' all. II del Reg. UE 1169/2011, quali: cereali contenenti glutine e prodotti derivati; crostacei e prodotti a base di crostacei; uova e prodotti a base di uova; pesce e prodotti a base di pesce; arachidi e prodotti a base di arachidi; soia e prodotti a base di soia;



I PRIMI PIATTI

- Plin di pasta fresca con soffice ripieno di caprino e mele su crema di porcini e foglie di maggiorana € 17
- Tonnarelli di pasta gialla al cacio e pepe con julienne di zucchine alla romana € 17
- Bucatini all'amatriciana con guanciale di Amatrice, pomodorini di Pachino e pecorino romano € 17
- Paccheri con calamari, gocce di colatura di alici e sbriciolata di pane croccante fatto in casa € 18
- Mezze maniche alla carbonara con guanciale laziale e pecorino romano € 17
- Rigatoni alla gricia con guanciale di Amatrice e salsa al pepe nero € 17
- Spaghetti di grano duro trafileti al bronzo con pomodorino fresco e basilico **✓✓** € 17



I nostri primi piatti si contraddistinguono per l'utilizzo della pasta di Gragnano di semola di grano duro 100% italiano, prodotto a marchio IGP.

RISOTTI E ZUPPE

- Riso Carnaroli con scampetti, zucchine romanesche e rughetta selvatica € 18
- Zuppa di verdure di stagione con erbe aromatiche fresche e crostini di pane al sesamo **✓✓** € 17
- Minestra con orzo perlato, selezione di legumi, crema di Pecorino Romano e olio aromatizzato alle erbe **✓** € 17

latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano; senape e prodotti a base di senape; semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; anidride solforosa e solfiti; lupino e prodotti a base di lupino; molluschi e prodotti a base di molluschi. Per eventuali intolleranze alimentari o allergie, vi preghiamo di rivolgervi al personale del ristorante.

DALLA PADELLA ALLA GRIGLIA

- Pescato del giorno... al sale o alla griglia € 28
- Salmone scottato al pistacchio con salsa allo zafferano e gamberetti rosa € 26
- Costoletta di agnello croccante con polenta grigliata e coulisse di frutti rossi speziati € 27
- Tartare di filetto di manzo con croccante di pasta kataifi su battuto di pomodorini e aceto balsamico alle mele € 28
- Trittico di hamburger manzo con bacon, cheddar e salsa BBQ al Jack Daniel's, salmone e patate affumicate con salsa tartara, ceci e spinacino con salsa andalusa € 26
- Filetto di manzo Angus al pepe rosa con timballo di riso ai semi di papavero e salsa al tartufo € 28
- Tagliata di manzo su letto di rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano € 27
-

DESSERT E FRUTTA

- Tiramisù al caffè con biscotti Osvego Gentilini € 11
- "Sanpietrino" morbido al cioccolato con cuore fondente e frutta secca su salsa di pesche tabacchiere € 11
- Cheesecake con crema al mascarpone € 11
- Crema alla Catalana servita con sbriciolata di meringhe e passito della casa € 11
- Tortino di mele con pasta sablée accompagnato da gelato alla vaniglia e cannella € 11
- Gelati e sorbetti della casa € 10
- Tagliata di frutta esotica e frutta fresca di stagione € 11
-

✓ Piatto vegetariano ✓✓ Piatto vegano

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo la reperibilità e la stagionalità.