

# Four Seasons Restaurant

*A tavola con gusto.*

**Le proposte del nostro Chef Luigi Migliaccio.**

# Antipasti

Dove ogni piatto racconta una storia

## Bruschetta di focaccia romana

Focaccia romana croccante con crema di ricotta, profumo di mentuccia e alici siciliane per un antipasto saporito e fresco.

**9 euro**

## Tagliere dei Castelli Romani

Selezione di salumi e formaggi tipici dei Castelli Romani, serviti con pane per condividere i sapori del territorio.

**24 euro / 2 persone**

## Burrata affumicata

Burrata leggermente affumicata su caponata di verdure con pinoli, olive e uva passa, in un equilibrio di dolcezza e sapidità.

**16 euro**

## Caprese

Pomodoro fresco e mozzarella di bufala con capperi croccanti, reinterpretazione estiva del grande classico italiano.

**14 euro**

## Prosciutto e melone

Prosciutto crudo e melone di stagione con pane carasau croccante, abbinamento leggero e rinfrescante.

**16 euro**

## Calamari alla griglia

Calamari\* grigliati serviti con caponata di melanzane in agrodolce, per un incontro tra mare e cucina mediterranea.

**16 euro**

# Pinse

La focaccia più antica di Roma, leggera e fragrante

## Pinsa Margherita

La regina delle pinse romane, semplice e irresistibile.

La base fragrante accoglie un ricco pomodoro profumato e filante mozzarella, per un equilibrio perfetto di sapori autentici che celebrano la tradizione italiana.

**14 euro**

## Pinsa Ortolana

Un viaggio nei sapori della terra.

Mozzarella cremosa e verdure di stagione grigliate si incontrano su una base croccante e leggera, regalando un gusto genuino e colorato che profuma di natura.

**14 euro**

## Fiori di zucca e alici

Pinsa con mozzarella, fiori di zucca e alici, combinazione tipica romana dal gusto deciso.

**14 euro**

## Crudaiola Romana

Base croccante con pomodorini, olive, pecorino romano e origano aggiunti a crudo, fresca e saporita.

**14 euro**

# Zuppe

Il calore della tradizione in un piatto

## Minestrone di verdure cremoso

Vellutata di verdure di stagione\* mantecata con pesto fresco DOP, per un piatto leggero ma intenso di gusto.

**13 euro**

I prodotti contrassegnati con \* possono contenere ingredienti surgelati all'origine oppure freschi sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura

# Primi

I piatti che raccontano la tradizione italiana

## Mezza Manica all'amatriciana

Mezze maniche con guanciale, pomodoro e pecorino, simbolo dell'identità romana più genuina.

**15 euro**

## Tonnarelli cacio e pepe

Tonnarelli con pecorino romano DOP e pepe nero, cremosi e avvolgenti nella più autentica tradizione romana.

**15 euro**

## Rigatoni alla carbonara

Guanciale croccante, uova e pecorino romano emulsionati in una salsa ricca, nel rispetto della ricetta classica.

**15 euro**

## Rigatoni alla Gricia

Versione "bianca" con guanciale e pecorino, ideale per chi ama sapori intensi ma senza pomodoro.

**15 euro**

## Lasagna alla bolognese

Strati di sfoglia all'uovo, ragù alla bolognese e besciamella per un piatto comfort dal gusto tradizionale.

**16 euro**

## Penne all'arrabbiata

Penne con salsa di pomodoro, aglio, peperoncino e prezzemolo, arricchite da pistilli piccanti per un tocco deciso.

**12 euro**

## Tonnarelli cozze e pecorino romano

Tonnarelli con cozze e un cremoso di pecorino, un primo profumato di mare che richiama la costa laziale.

**18 euro**

# Secondi

Dove la tradizione incontra la tavola

## Tagliata di Manzo

Tagliata di manzo servita con riduzione di balsamico, rucola e croccante di parmigiano per un secondo ricco e bilanciato.

**24 euro**

## Saltimbocca alla romana

Fettine di vitello con prosciutto crudo e salvia, sfumate al vino bianco e mantecate al burro, nella più classica tradizione capitolina.

**22 euro**

## Burger Italicus

Burger\* gourmet con mozzarella di bufala, guanciale croccante, pomodorini confit, scaglie di parmigiano, rucola e nduja piccante.

**18 euro**

## Pollo alla griglia con verdure ripassate

Filetto di pollo alla griglia servito con cicoria ripassata in padella con aglio e peperoncino.

**18 euro**

## Carpaccio di salmone agli agrumi

Salmone marinato agli agrumi della Riviera siciliana con verdure fumé, piatto leggero e aromatico.

**22 euro**

## Parmigiana di melanzane

Melanzane fritte a strati con pomodoro e mozzarella al forno, per un grande classico mediterraneo.

**16 euro**

I prodotti contrassegnati con \* possono contenere ingredienti surgelati all'origine oppure freschi sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura

# Contorni

La terra che accompagna la tavola

## Cicoria ripassata

Cicoria saltata in padella con aglio e olio, dal gusto deciso e autentico.

**7 euro**

## Patate al forno

Patate al forno dorate e croccanti all'esterno, morbide all'interno

**7 euro**

## Patatine fritte\*

Patate fritte dorate e croccanti, classico contorno irresistibile.

**7 euro**

## Misticanza fresca

Insalata mista di foglie tenere, perfetta come accompagnamento leggero.

**7 euro**

## Insalata di pomodori misti

Pomodori di diverse varietà conditi con olio e basilico, semplice e rinfrescante.

**7 euro**

## Caponata di melanzane in agrodolce

Melanzane, verdure e condimento agrodolce per un contorno ricco di contrasti.

**7 euro**

## Verdure grigliate

selezione di verdure di stagione grigliate

**7 euro**

# Dessert

La dolce vita: i classici della pasticceria che raccontano Roma

## Tartufo bianco affogato al caffè\*

Gelato tartufo bianco servito con caffè caldo, contrasto goloso tra caldo e freddo.

**8 euro**

## Tiramisù\*

Dessert al cucchiaio con savoiardi, caffè e crema al mascarpone, simbolo della pasticceria italiana.

**8 euro**

## Lemon Tart\*

Crostata con crema al limone, fresca e leggermente acidula, perfetta a fine pasto.

**8 euro**

## Mousse tre cioccolati\*

Mousse stratificata ai tre cioccolati, per un dolce morbido e avvolgente.

**8 euro**

## Fiordilatte gelato con fragole

Gelato fiordilatte\* servito con fragole fresche, semplice e delicato.

**8 euro**

## Tagliata di frutta

Selezione di frutta fresca di stagione, proposta in versione leggera e rinfrescante.

**8 euro**



Per intolleranze e allergie consulta l'elenco degli allergeni scannerizzando il QR code. In caso di esigenze alimentari particolari, come opzioni senza glutine, vegetariane o prive di lattosio, il nostro personale di sala è a vostra disposizione per suggerirvi le alternative più adatte.