

Four Seasons Restaurant

A tavola con gusto.

Le proposte del nostro Chef Luigi Migliaccio.

Antipasti

Dove ogni piatto racconta una storia

Tagliere dei castelli romani

un viaggio nei sapori laziali, tra salumi rustici e formaggi di collina

24 euro

Carciofi alla giudia su fonduta di pecorino

un classico trasteverino in versione delicata: croccanti fuori, cremosi dentro

16 euro

Tris di supplì romani

lo street food romano per eccellenza: amatriciana, cacio e pepe e carbonara in versione filante

14 euro

Bruschetta di pizza romana con alici dissalate siciliane

crosta croccante che abbraccia il mare di Sicilia con burro di panna fresca

9 euro

Crostone di mais con baccalà* mantecato e mandorle croccanti

antico sapore di borgata: polenta dorata e crema di baccalà con note tostate

15 euro

Uovo in Purgatorio

tradizione popolare romana reinterpretata con cuore vegetale e carattere deciso

12 euro

Prosciutto crudo di Parma con Mozzarella di Bufala DOP

un classico intramontabile: il sapido abbraccio del crudo con la cremosità campana

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

Pinsa patate, guanciale e rosmarino

Rustica e profumata, questa pinsa è il comfort food romano per eccellenza.

La dolcezza delle patate, la sapidità del guanciale croccante e l'aroma intenso del rosmarino creano un abbraccio di sapori che scalda il cuore.

14 euro

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

Zuppe

Il calore della tradizione in un piatto

Pasta mista e Fagioli

antico piatto del recupero delle tradizioni contadine: cremoso e nutriente

13 euro

Zuppa del giorno

le verdure di stagione che cambiano con il ritmo della natura

13 euro

Primi

I piatti che raccontano la tradizione italiana

Rigatoni all'amatriciana

guanciale croccante, pomodoro vivo e pecorino romano: la ricetta dell'Appennino

15 euro

Tonnarelli cacio e pepe

tre ingredienti, mille anni di storia: cremosità, pepe e sapienza antica

15 euro

Mezze maniche alla Carbonara

la regina delle tavole romane, fatta come si deve: tuorlo, guanciale e tradizione

15 euro

Gricia, l'amatriciana in bianco

l'antenata nobile: guanciale croccante e pecorino in purezza assoluta

15 euro

Lasagna alla Bolognese

strati di pasta, ragù e besciamella si fondono in un capolavoro emiliano

16 euro

Raviolo* ai tre pomodori

pasta fresca che racchiude l'estate in tre consistenze di pomodoro

15 euro

Gnocchi alla romana su crema di pecorino

morbidi dischi di semolino gratinati, ricordo del giovedì romano con i nonni

15 euro

Secondi

Dove la tradizione incontra la tavola

Abbacchio* alla scottadito con scaglie di pecorino e salvia

costine d'agnello alla brace, croccanti e succose come da antica tradizione contadina

24 euro

Saltimbocca alla romana

la fettina romana che "salta in bocca": vitello, prosciutto e salvia in padella

22 euro

Tagliata di Cube Roll con rughetta e pomodorini

manzo succulento che incontra la freschezza mediterranea dell'orto

24 euro

Suprema di pollo alla cacciatora

profumi di campagna: pollo cotto lentamente con vino, olive e pomodoro

18 euro

Polpette di Vitello in umido

come a casa della nonna: morbide e avvolte nel sugo da scarpetta obbligatoria

18 euro

Baccalà* ai ferri

antico sapore di borgata: grigliato e profumato di aglio, olio e prezzemolo

24 euro

Melanzane alla parmigiana

melanzane dorate, sugo profumato e cuore filante: l'essenza del Sud in ogni morso

16 euro

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

Insalate

La freschezza che completa il pasto

Caesar Salad con pollo grigliato

croccantezza americana che abbraccia la griglia mediterranea

15 euro

Caprese di Bufala e pomodoro

un tuffo nei sapori del Mediterraneo: freschezza e semplicità eterna

14 euro

Insalata verde mista con pomodorini datterini

freschezza dell'orto per accompagnare ogni portata

7 euro

Contorni

La terra che accompagna la tavola

Cicoria ripassata con aglio, olio e peperoncino

contorno della tradizione: amara, piccante e genuinamente popolare

7 euro

Scarola ripassata con uvetta e pinoli

dolce e salata insieme: echi partenopei nella cucina romana

7 euro

Verdure grigliate

ortaggi di stagione baciati dalla brace e profumati di rosmarino

7 euro

Patate al forno

dorate e croccanti: il comfort food che non tradisce mai

7 euro

Dessert

La dolce vita: i classici della pasticceria che raccontano Roma

Nevicata

semifreddo al limone e glassa all'arancia con nevicata di meringa,
il gelato che ricorda le neviccate romane: raro e magico.

9 euro

Tiramisù

tra strati di savoiardi al caffè e crema vellutata al mascarpone,
il dolce italiano più amato.

7 euro

Cannoli

croccante cialda siciliana con ricotta romana e scaglie di cioccolato.

7 euro

Tagliata di frutta

la frutta di stagione nel piatto.

7 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.