

# 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 saporido 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'americana

*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'americana 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**

## Melanze 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**

**Pataate 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 nevicate 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.