Four Seasons
Restaurant

A tavola con gusto.

Le proposte del nostro Chef Luigi Migliaccio.

Antipasti

Dove ogni piatto racconta una storia

Bruschetta di pizza romana con burro montato e alici

Pizza romana croccante con burro montato e alici, equilibrio di sapidità e cremosità in un antipasto ricco di gusto.

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

Tris di supplì romani

Tre varianti del classico supplì romano, dorati e croccanti all'esterno, con un cuore morbido e filante.

14 euro

Tortino di patate con caponata di melanzane

Tortino di patate morbido e dorato accompagnato da caponata di melanzane, incontro di consistenze e sapori mediterranei.

14 euro

Prosciutto crudo di Parma e burrata

Prosciutto crudo di Parma e burrata fresca, abbinamento che unisce la sapidità del salume alla morbidezza e alla delicatezza del formaggio.

16 euro

Carciofi alla giudia su fonduta di pecorino

Carciofi croccanti alla giudia su fonduta di pecorino, incontro tra la tradizione romana e la cremosità dei sapori del territorio.

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
Un incontro di sapori rustici e profumi mediterranei.
Patate morbide, guanciale saporito e rosmarino aromatico si uniscono su una base fragrante e leggera, per una pinsa dal gusto intenso e avvolgente.
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

Pasta e fagioli
Pasta e fagioli in un piatto cremoso e avvolgente, dove i sapori semplici della cucina casalinga regalano calore e autenticità.
14 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

Rigatoni all'amatriciana
Rigatoni con guanciale, salsa di pomodoro e pecorino, simbolo dell'autentica cucina romana.
16 euro

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

Mezze maniche alla carbonara
Guanciale croccante, uova e pecorino romano emulsionati in una salsa ricca, nel rispetto della ricetta classica.
16 euro

Rigatoni alla Gricia
Versione "bianca" con guanciale e pecorino, ideale per chi ama sapori intensi ma senza pomodoro.
16 euro

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

Penne all'arrabbiata
Penne con salsa di pomodoro, aglio, peperoncino e prezzemolo, arricchite da pistilli piccanti per un tocco deciso.
14 euro

Fettuccine ai funghi porcini
Fettuccine avvolte dal ricco sapore dei funghi porcini*, per un piatto al tempo stesso delicato e intenso, che celebra i profumi della terra e della campagna.
18 euro

Secondi

Dove la tradizione incontra la tavola

Tagliata di Cube Roll
Cube roll tenero e succoso, tagliato a fette e servito con rucola fresca e pomodorini.
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 di stagione
Petto di pollo grigliato e succoso, servito con verdure di stagione al forno, per un piatto genuino e leggero che celebra la semplicità dei sapori mediterranei.
18 euro

Filetti di branzino con citronette al limone
Filetti di branzino* delicati e teneri, serviti con patate e una fresca citronette al limone, per un equilibrio leggero e armonioso tra i delicati sapori del mare e le note agrumate.
22 euro

Polpette di vitello in umido
Morbide polpette di vitello* cotte lentamente in un ricco e saporito sugo di pomodoro, per un piatto dal gusto tradizionale che richiama la cucina casalinga.
16 euro

Parmigiana di melanzane
Melanzane fritte a strati con pomodoro e mozzarella al forno, per un grande classico mediterraneo.
16 euro

Caesar salad con pollo grigliato
Insalata fresca con pollo grigliato, crostini croccanti e salsa Caesar, un equilibrio di freschezza e cremosità per un piatto leggero e gustoso.
18 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

Broccoletti ripassati

Broccoletti saltati in padella con olio extravergine d'oliva e aglio, un classico contorno mediterraneo.
7 euro

Verdure di stagione al forno

Un mix colorato di verdure di stagione cotte al forno, che esalta i loro sapori naturali.
7 euro

Insalata verde mista con pomodorini

Varietà di pomodori con olio d'oliva e basilico, per un contorno semplice e rinfrescante.
7 euro

Dessert

La dolce vita: i classici della pasticceria che raccontano Roma

Cannolo
Croccante cialda dorata ripiena di crema dolce e vellutata, un classico della pasticceria italiana che conquista con il suo sapore irresistibile e il contrasto di consistenze.
8 euro

Tiramisù*
Dessert al cucchiaio con savoiardi, caffè e crema al mascarpone, simbolo della pasticceria italiana.
8 euro

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

Tagliata di frutta
Frutta fresca di stagione servita come alternativa 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.