

HOTEL OXFORD ROMA

Menu Mezza Pensione

Gentile Cliente, l'arrangiamento include due portate più il dessert, l'acqua ed il caffè.

Half Board Menu

Dear Guest, the arrangement includes two courses plus dessert, water and coffee.

Antipasti – Starters

Crudo di Parma con bocconcini di bufala - *Parma ham with buffalo mozzarella cheese*
(7, 12)

Verdure alla griglia - *Grilled vegetables*
(12)

Insalata Greca - *Greek salad*
(7, 12)

Caesar salad - *Caesar salad*
(3, 7, 12)

Farro con pollo e verdure croccanti – *Spelt salad with chicken and crispy vegetables*
(9, 12)

Primi piatti – First courses

Vellutata di sedano e carote – *Carrot and celery purée*
()

Zuppa di verdure - *Vegetable soup*
(1, 9, 12, 15)

Mezzemaniche alla carbonara - *Short pasta with eggs, bacon and pecorino cheese sauce*
(1, 3, 7, 12)

Spaghetti all'Amatriciana - *Spaghetti with tomato sauce, bacon and pecorino cheese sauce*
(1, 7, 12)

Lasagna speck e asparagi - *Baked lasagna with bacon and asparagus*
()

Risotto zucchine e curcuma - *Risotto with saffron and zucchini flowers*
(7, 12)

Secondi piatti – Second courses

Hamburger
(1, 9, 12)

Trancio di salmone in crosta di porro e patate – *Salmon steak in a leek and potato crust*
(4, 12)

Alette di pollo piccanti con salsa barbecue – *Chicken wings with Barbecue sauce*
(1, 3, 12)

Mille foglie di pollo con pachino e songino – *Chicken in pastry with tomatoes*
(12)

Omelette – *Omelette*
(3, 7, 12)

Dolci – Desserts

Tiramisù – *Tiramisù*
(1, 3, 7, 12)

Crème brûlée
(3, 7, 12)

Gelato misto - *Mixed ice cream*
(3, 7, 8, 12)

Semifreddo al limone con salsa ai frutti di bosco – *Lemon semifreddo with berries sauce*
(7, 8, 12)

Scrigno di mele e noci – *Apple and nuts pastry*
(3, 7, 12, 15)



HOTEL OXFORD ROMA

INDICAZIONI ALLERGENI \ ALLERGEN DIRECTORY AVVISO IMPORTANTE

Sul menù, sotto al nome delle pietanze si trova
l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti.

Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (*Wangenh*) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco
15. Prodotto surgelato

IMPORTANT NOTICE

*On the menu below of each dish name
you will find a number indicating the allergen ingredients.
Please find below the corresponding legends.*

1. *Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivate*
2. *Shellfish and derivate*
3. *Eggs and derivate*
4. *Fish and derivate*
5. *Peanuts and derivate*
6. *Soy and derivate*
7. *Milk and derivate (including lactose)*
8. *Nuts as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoiensis* (*Wangenh*) K. Koch], brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivate*
9. *Celery and derivate*
10. *Mustard and derivate*
11. *Sesame seeds and derivate*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg or mg / l identified as SO₂*
13. *Lupine and lupine-based products*
14. *Molluscs and mollusc-based products*
15. *Frozen products*