

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 illinoensis* (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 illinoensis* (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*

HOTEL OXFORD ROMA



ANTIPASTI / STARTERS

Rosa di salmone affumicato con crostoni di pane nero
Smoked salmon with toasted black bread

euro 13,00

Crema di pomodoro con cuore di burratina
Tomato cream soup with burrata cheese

(2, 4, 9, 12, 14)

euro 10,00

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

euro 13,00

Insalata di farro con verdure croccanti
Spelt salad with chicken and crispy vegetables
(12, 15)

euro 10,00

Tartare di tonno con erba cipollina e capperi in fiore
Tuna tartare with chives and capers
(4, 12, 15)

euro 15,00

Pane € 2,00 a persona
Bread € 2,00 per person

DOLCI TENTAZIONI | SWEET TEMPTATIONS

Tiramisù
Tiramisù
(1, 3, 7, 12)

euro 6,00

Semifreddo al limone con salsa ai frutti di bosco
Lemon semifreddo with berries sauce
euro 6,00

Crème brûlée
(3, 7, 12)

euro 6,00

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

euro 6,00

Scrigno di mele e noci
Apple and nuts pastry
(7, 8, 12)

euro 6,00

(7, 8, 12)

euro 6,00



Gluten free

 Vegetarian Plates

  Vegan Plates



Gluten free

 Vegetarian Plates

  Vegan Plates

***Disponibile pizza senza glutine
**Gluten free pizza available

INSALATE | SALADS

- Insalata ricca \ *Mixed salad*  
(12)
euro 6,00
- Insalata Greca \ *Greek salad* 
(7, 12)
euro 8,00
- Caesar salad \ *Caesar salad*
(3, 7, 12)
euro 8,00

PIZZA***

- Focaccia bianca** olio EVO, sale e rosmarino euro 5,00
Olive oil, salt and rosemary
(1, 12)
- Margherita** salsa pomodoro e mozzarella euro 7,00
Tomato sauce and mozzarella cheese
(1, 7, 12)
- Napoli** salsa pomodoro, mozzarella e acciughe euro 8,00
Tomato sauce, mozzarella cheese and anchovies
(1, 4, 7, 12)
- Boscaiola** salsa pomodoro, mozzarella, salsiccia e funghi euro 8,00
Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage and mushrooms
(1, 7, 12)
- Vegetariana** mozzarella e verdure miste euro 8,00
Mozzarella cheese and mixed vegetables
(1, 7, 12)
- Diavola** salsa pomodoro, mozzarella e salame piccante euro 8,00
Tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami
(1, 7, 12)
- 4 Formaggi** edamer, gorgonzola, mozzarella e parmigiano euro 9,00
Edamer, gorgonzola, mozzarella and parmesan cheese
(1, 7, 12)
- Prosciutto crudo** euro 9,00
Parma ham
(1, 12)
- Capricciosa** salsa pomodoro, mozzarella, uova, funghi, euro 9,00
carciofi, olive nere, e prosciutto crudo
*Tomato sauce, mozzarella, egg, artichokes, mushrooms,
black olives and Parma ham*
(1, 3, 7, 12)

ZUPPE | SOUPS

- Vellutata di sedano e carote
Carrot and celery purée
(7, 12)
euro 9,00
-
- Zuppa di verdure
Vegetable soup
(1, 9, 12, 15)
euro 9,00

PRIMI PIATTI* | FIRST COURSES*


Gnocchi di patate viola con vongole e salicornia

()
euro 13,00

Lasagna speck e asparagi
Baked lasagna with bacon and asparagus
(1, 3, 9, 12)
euro 10,00

Spaghetti all'Amatriciana
Spaghetti with tomato sauce, bacon and pecorino cheese
(1, 3, 7, 12)
euro 10,00

Mezzemaniche alla carbonara
Short pasta with eggs, bacon and pecorino cheese sauce
(1, 3, 7, 12)
euro 10,00

Risotto zucchine e curcuma 
Zucchini and turmeric risotto
(7, 12)
euro 12,00

Tonnarelli gamberi e lime
Tonnarelli in a shrimps and lime sauce
(1, 2, 3, 12)
euro 13,00

*Disponibile pasta senza glutine

*Gluten free pasta available



Gluten free



Vegetarian Plates



Vegan Plate



Gluten free



Vegetarian Plates



Vegan Plates

SECONDI** | SECOND COURSES**

Hamburger di Chianina

Chianina beef hamburger

(12)

euro 13,00

Millefoglie di pollo con rucola e pachino

Chicken in pastry with tomatoes and rocket salad

euro 12,00

Tagliata di manzo con songino e scaglie di grana

Beef tagliata with Parmesan cheese flakes and lettuce

(12)

euro 15,00

Alette di pollo piccanti con salsa barbecue

Chicken wings with Barbecue sauce

()

euro 11,00

Trancio di salmone in crosta di porro e patate

Grilled salmon steak in a leek and potato crust

(4, 12)

euro 14,00

Sashimi di Tonno

Tuna sashimi with soy sauce

(4, 6, 12, 15)

euro 15,00

Grigliata mista di pesce

Mixed grilled fish

(2, 4, 12, 14, 15)

euro 17,00

CONTORNI | SIDE DISH

Verdura saltata del giorno
Sauteed vegetables of the day

Verdure alla griglia
Grilled vegetables

Patate rosolate
Roasted potatoes

Patate fritte
French fries

(12, 15)

euro 6,00



Gluten free



Vegetarian Plates



Vegan Plates

**Tutti i secondi piatti verranno serviti con patate al forno

**All second courses will be served with roasted potatoes