

# 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 )

Cous cous con pollo e verdure croccanti - *Cous cous with chicken and crispy vegetables*  
( 9, 12 )

## Primi piatti – First courses

Vellutata di cannellini e curcuma - *Cream of cannellini beans and turmeric*  
( 9, 12, 15 )

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

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

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

Fettuccine alla Bolognese - *Fettuccine with meat ragout sauce*  
( 1, 3, 9, 12 )

Lasagna - *Baked lasagne*  
( 1, 3, 9, 12 )

Risotto al radicchio - *Risotto with red radish sauce*  
( 7, 12 )

## Secondi piatti – Second courses

Maialino con cipollotti in agrodolce – *Pork with sweet and sour onions*  
( 12, 15 )

Trancio di salmone ai ferri con salsa zafferano - *Grilled salmon with saffron sauce*  
( 4, 12, 15 )

Cotoletta alla Milanese – *Deep fried breaded veal cutlet*  
( 1, 3, 12 )

Petto di pollo alla griglia – *Grilled chicken breast*  
( 12 )

Omelette – *Omelette*  
( 3, 7, 12 )

## Dolci – Desserts

Tiramisù – *Tiramisù*  
( 1, 3, 7, 12 )

Panna cotta - *Panna cotta*  
( 7, 12 )

Cream caramel - *Cream caramel*  
( 3, 7, 12 )

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

Scigno di mele e mandorle - *Apples and almonds coffer*  
( 3, 5, 8, 12, 15 )

Tortino al cioccolato - *Chocolate cake*  
( 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 SO<sub>2</sub>
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 here 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 SO<sub>2</sub>*
13. *Lupine and lupine-based products*
14. *Molluscs and mollusc-based products*
15. *Frozen products*