

**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 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 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




MENU CENA DINNER MENU



ANTIPASTI | STARTERS

Tagliere di Formaggi 
Cheese platter
(7, 12)

euro 12,00

Prosciutto crudo di Amatrice con bocconcini di bufala 
Amatrice ham with buffalo mozzarella cheese
(7, 12)


euro 12,00

Calamari confit con cous cous e concassé di pomodoro  
Confit squid with couscous and tomato concassé
(1, 4, 12, 15)

euro 13,00

Salmone affumicato dal nostro chef con crostini di pane nero e salsa yogurt
Home made smoked salmon with toasted black bread and yogurt sauce
(1, 4, 7, 12, 15)

euro 14,00

Carpaccio di vitella affumicato dal nostro chef, con lamelle di tartufo 
Home made smoked veal carpaccio with truffle slices
(12)

euro 16,00

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



Gluten free




Vegetarian Plates





Vegan Plates

DOLCI TENTAZIONI | SWEET TEMPTATIONS

Gelato misto 
Mixed ice cream
(3, 7, 8, 12)
euro 5,00

Tiramisù
Tiramisù
(1, 3, 7, 12)
euro 6,00

Panna cotta 
Panna cotta
(7, 12)
euro 6,00

Crème brulée 
Crème brulée
(3, 7, 12)
euro 6,00

Soufflè di cioccolato con cuore di pistacchio
Chocolate soufflé with a heart of pistachio
(1, 3, 7, 8, 12)
euro 7,00

Tortino di ricotta e pere
Ricotta cheese and pear cake
(1, 3, 7, 12)
euro 7,00



Gluten free



Vegetarian Plates



Vegan Plates

INSALATE | SALADS

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

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



ZUPPE | SOUPS

- Vellutata di zucca e patate al profumo di rosmarino   
Cream of pumpkin and potatoes with rosemary
(7, 12, 15)
euro 9,00
-
- Zuppa di verdure   
Vegetable soup
(1, 9, 12, 15)
euro 9,00


PRIMI PIATTI* | FIRST COURSES*

- Lasagna
Baked lasagna
(1, 3, 9, 12)
euro 10,00
-
- Fettuccine alla Bolognese
Fettuccine with meat ragout sauce
(1, 3, 9, 12)
euro 10,00
-
- Risotto al Gorgonzola e pepe rosa  
Risotto with Gorgonzola cheese and pink pepper
(7, 12)
euro 11,00
-
- Paccheri integrali con cozze e datterini
Whole wheat paccheri pasta with mussels and cherry tomatoes
(1, 2, 4, 12, 15)
euro 13,00
-
- Ravioli di patate e menta con ragout di gallinella
Potatoes and mint ravioli with gurnard fish ragout
(1, 3, 4, 12, 15)
euro 14,00

*Disponibile pasta senza glutine
*Gluten free pasta available



SECONDI** | SECOND COURSES**

Hamburger di Chianina 
Chianina beef hamburger
(12)
euro 13,00

Stinco di maiale alla birra
Pork shank with beer sauce
(1, 12, 15)
euro 14,00

Filetto di manzo al Barolo su crostone di pane e scaglie di Grana
Beef fillet with Barolo sauce on toasted bread and Grana cheese flakes
(1, 7, 12, 15)
euro 18,00

Tagliata di tonno in salsa d'arancia
Sliced tuna with orange sauce
(1, 4, 12, 15)
euro 15,00

Medaglione di ricciola alla Mediterranea
Amberjack fish medallion with the Mediterranean sauce
(4, 12, 15)
euro 18,00

Grigliata mista di pesce 
Mixed grilled fish
(2, 4, 12, 14, 15)
euro 18,00

**Tutti i secondi piatti verranno serviti con patate al forno
**All the second courses will be served with roasted potatoes

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

ANGOLO ROMANO | ROMAN CORNER

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


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

Tonnarelli cacio e pepe 
Tonnarelli pasta with parmisan, pecorino cheese and black pepper
(1, 3, 7, 12)
euro 10,00

Saltinbocca alla Romana
Veal escalope with parma ham and sage
(1, 12)
euro 12,00

PIATTI VEGANI | VEGAN PROPOSALS

Paccheri integrali cremolati alle noci
Whole wheat paccheri pasta with nuts sauce
(1, 8, 12)
euro 12,00

Burger di zucca e patate 
Pumpkin and potatoes burger
(12, 15)
euro 10,00

 Gluten free

 Vegetarian Plates

  Vegan Plates