

**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 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 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 SO<sub>2</sub>*
13. *Lupine and lupine-based products*
14. *Molluscs and mollusc-based products*
15. *Frozen products*

# HOTEL OXFORD ROMA




## MENU PRANZO *LUNCH MENU*

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 brûlée   
*Crème brûlée*  
( 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

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


---

Verdure grigliate     
*Grilled vegetables*  
( 12 )  
euro 7,00


---

Cous cous di verdure   
*Cous cous with vegetables*  
( 1, 9, 12 )  
euro 9,00


---

Pomodoro ramato e mozzarella di bufala   
*Tomato and buffalo mozzarella cheese*  
( 7, 12 )  
euro 9,00

---

Prosciutto crudo di Amatrice con bocconcini di bufala   
*Amatrice ham with buffalo mozzarella cheese*  
( 7, 12 )  
euro 12,00

---

Tagliere di Formaggi   
*Cheeses platter*  
( 7, 12 )  
euro 12,00



Gluten free

 Vegetarian Plates


  Vegan Plates



Gluten free


 Vegetarian Plates

  Vegan Plates

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

-----  
Lasagna

*Baked lasagna*

( 1, 3, 9, 12 )


euro 10,00

-----  
Cotoletta alla Milanese

*Deep fried breaded veal cutlet*

( 1, 3, 12 )

euro 12,00

-----  
Hamburger di Chianina 

*Chianina beef hamburger*

( 12 )

euro 13,00

-----  
Verdura saltata del giorno \ *Sauteed vegetables of the day* 

Patate rosolate \ *Roasted potatoes* 

Patate fritte \ *French fries* 

( 12, 15 )

euro 6,00

## 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

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



Gluten free



Vegetarian Plates



Vegan Plates



Gluten free



Vegetarian Plates



Vegan Plates