

BREAKFAST

BREAKFAST

dalle ore 07.00 alle ore 14.30
from 07.00 to 14.30

Elizabeth
UNIQUE HOTEL ROME

MENÙ CONTINENTALE

CONTINENTAL MENÙ

29.-

**Spremuta d'arancia
o pompelmo****Centrifuga di frutta fresca**

•

Espresso, Caffè americano, Decaffeinato, Caffè
d'orzo, Cappuccino, Latte macchiato, Caffelatte,
Cioccolata calda fatta in casa
Tè Verde Bancha, Tè Bianco, Tè Nero, Tè Oolong,
Selezione di Tè dal Giappone, China, Ceylon e
Assam

•

Tisane

Selezione di erbe officinali di Sardegna

•

Dolci

Cornetto semplice farcito con crema pasticcera
classica o con cioccolato

Stella di pasta sfoglia ai frutti di bosco

Antico Romano di pasta frolla con amarene e
crema pasticcera

Fagottino di pasta sfoglia
con crema pasticcera e granella di nocciole

•

Selezioni di pane

Pane al cioccolato, pane rustico con cannella

Pane dolce con uvetta, pane noci
e semi di zucca

**Freshly squeezeed
orange or grapefruit juice****Seasonal fresh fruit extracts**

•

Espresso, American coffee, Decaffeinated, Barley
coffee, Cappuccino, Latte macchiato, Caffelatte,
Homemade hot chocolate
Bancha Green Tea, White Tea, Black Tea, Oolong Tea,
Tea selection from Japan, China, Ceylon and
Assam

•

Herbal Teas

Selection of Herbs from Sardinia

•

Cakes

Plain croissant with cream
or chocolate filling

Starshaped puff pastry with wild berries

'Antico Romano' pastry with sour cherries
and cream

'Fagottino' of puff pastry
with custard and grained hazelnuts

•

Bread selections

Chocolate bread, rustic bread with cinnamon

Sweet bread with raisins, walnut and pumpkin
seed bread

**Selzioni di confetture
e marmellate**

Clementine, fichi, ananas e goji, fragole,
albicocche, arancia

*Nel naturale anfiteatro della piana di Sibari che fu la
più antica e ricca tra le colonie della Magna Grecia in
Calabria. Circondata dalla rigogliosa macchia mediterranea
e affacciata sul grande golfo dello Jonio. Le freschissime
materie prime, sono prodotte direttamente dagli orti siti
in loco.*

•

**Macedonia di frutta
di stagione**

Ananas, kiwi, agrumi, melone, frutti rossi,
banana, papaya, mango, passion fruit

•

Yogurt naturale o alla frutta

•

Miele

Millefiori, acacia, girasole, carato

*In cima ad una collina che sovrasta Fabriano,
contornata dai bellissimi Monti Sibillini, Monte
Cucco, Monte Strega e San Vicino, nasce l'Azienda
Agricola Giorgio Poeta. Ed è proprio qui che
prendono vita, tra il verde dei campi e l'azzurro
limpido del cielo, alcuni mieli unici al mondo.*

*"Primo miele di acacia al mondo invecchiato in
barrique: Il Carato".*

•

Burro in pasta di scamorza**Selection of jams
and marmalades**

Clementine, fig, pineapple and goji berries,
strawberry, apricot, orange

*The Sibari valley, which was the most ancient and
richest of the Magna Grecia colonies in Calabria,
is a natural amphitheater surrounded by blooming
Mediterranean vegetation and overlooks the great
gulf of the Ionian sea. This is where the fresh raw
materials are produced*

•

**Seasonal
fruit salad**

Pineapple, kiwi, citrus, melon, red fruits,
banana, papaya, mango, passion fruit

•

Natural or fruit yogurt

•

Honey

Millefiori, acacia, sunflower, carat

*At the top of a hill overlooking Fabriano, surrounded
by the beautiful Sibillini Mountains, Monte Cucco,
Monte Strega and San Vicino, the Giorgio Poeta
Agricultural Company is born. It is precisely here that
some of the most unique honey in the world comes to
life, amid the green fields and clear blue of the skies.*

*"The First acacia honey in the world to be aged in
barrique: Il Carato".*

•

Butter in scamorza cheese rind

MENÙ AMERICANO

In aggiunta al menù continentale

AMERICAN MENÙ

In addition to the Continental Menu

39.-**Estratto di frutta fresca di stagione**

Arancia, carota, limone, sedano, mela, zenzero, passion fruit, pompelmo

•

Ventaglio di frutta fresca ed esotica

Ananas, kiwi, melone, agrumi, banana, papaya, mango, passion fruit

•

Frutta secca

Mandorle , noci, nocciole, uva sultanina e frutti rossi

•

Porridge con cereali o affettati della nostra selezione

Salame, lonzino, prosciutto cotto, prosciutto crudo, mortadella

•

Uova Bio cotte secondo la Vostra scelta con due guarnizioni

Strapazzate, al tegamino, coque, poché, omelette

con guarnizione a Vostra scelta

Guanciale, salsiccia, pomodori, funghi, cipolle, peperoni, prosciutto, formaggio

•

Dolce

Waffles con frutti di bosco o Crepes con marmellata o Pancakes con sciroppo d' acero

Seasonal fruit extract

Orange, carrot, lemon, celery, apple, ginger, passionfruit, grapefruit

•

Fresh fruit exotic fan

Pineapple, kiwi, melon, citrus, banana, papaya, mango, passion fruit

•

Dried fruits and nuts

Almonds, walnuts, hazelnuts, raisins and red fruits

•

Porridge with cereals or cold-cuts from our selection

Salami, lonzino, parma ham, ham, mortadella

•

Organic eggs prepared to your preference with 2 side garnishes

Scrambled, fried, boiled, poached, omelette

with a side garnish of your choice

Cheek lard, sausage, tomato, mushrooms, onions, peppers, ham, cheese

•

Dessert

Waffles with wild berries or crepes with marmalade or pancakes with syrup

MENÙ ELIZABETH

In aggiunta al menù Americano

ELIZABETH MENÙ

In addition to the American Menu

45.-**Uova**

Tortillas di patate, tortillas con broccoli e guanciale, tortillas zucchine e cipolla

•

Verdure al Vapore e Crude di Stagione

Carote , finocchio, cavolo, patate, pomodori piccadilly, cipolle di tropea, pomodoro camone

•

Piatto di salumi misti

Salame, lonzino, prosciutto cotto, prosciutto crudo, mortadella

•

Formaggi stagionati

Fiocco della Toscana, cenerino, pecorino, caprino, pecorino alla vite

•

Formaggi Freschi

Mozzarella, burrata, provola, ricotta, scamorza

•

Pesce

Salmone del fiordo scozzese loch fyne affumicato con legni di botti finalizzati all'invecchiamento del whiskey. Bresaola di tonno essicato 30 giorni con emulsione di agrumi

•

Dolce

Tiramisù, Cannolo siciliano, Cheesecake

Eggs

Potatoe tortilla, broccoli and cheek lard tortilla, onion and courgette tortilla

•

Steamed and Raw Seasonal Vegetables

Carrots, fennel, cabbage, potatoes, piccadilly tomatoes, tropea onions, carne tomatoe

•

Mixed Assortment Cold Cuts

Salami, lonzino, ham, parma ham, mortadella

•

Matured Cheeses

Fiocco della Toscana, cenerino, pecorino, caprino, pecorino alla vite

•

Fresh Cheeses

Mozzarella, burrata, provola, ricotta, scamorza

•

Fish

Loch Fyne Scottish Salmon wood smoked in aged whiskey caskets. Air-cured tuna (30 days) with citrus emulsion

•

Dessert

Tiramisù, Cannolo siciliano, Cheesecake

MENÙ 750 Kcal

MENÙ 750 Kcal

33.-

Tè

Tea Verde Bancha, Tea Bianco, Tea Nero,
Tea Oolong.
Selezione di Tea da Giappone, Cina,
Ceylon e Assam

.

Tisane

Selezione erbe officinali di Sardegna

.

**Espresso, Caffè Americano,
Decaffeinato, Caffè d' Orzo**

.

**Spremuta d'arancia
o pompelmo**

.

Estratto di frutta fresca di stagione

Arancia, carota, limone, sedano, mela, zenzero,
passion fruit, pompelmo

Energizzante

Zenzero, spremuta d'arancia, pompelmo
e carota

Disintossicante

Finocchio, frutti rossi, succo di limone

Depurativo

Lamponi, limone e menta a foglie

Alcalino

Succo di limone, avocado, mele

.

Miele

Millefiori, acacia, girasole, carato

*In cima ad una collina che sovrasta Fabriano,
contornata dai bellissimi Monti Sibillini, Monte Cucco,
Monte Strega e San Vicino, nasce l'Azienda Agricola
Giorgio Poeta. Ed è proprio qui che prendono vita, tra
il verde dei campi e l'azzurro limpido del cielo, alcuni
mieli unici al mondo.*

*"Primo miele di acacia al mondo invecchiato in
barrique: Il Carato".*

Tea

Bancha Green Tea, White Tea, Black Tea,
Oolong Tea.
Tea selection from Japan, China,
Ceylon and Assam

.

Herbal teas

Selection of Herbs from Sardinia

.

**Espresso, American Coffee,
Decaffeinated, barely coffee**

.

**Orange or grapefruit
juice**

.

Fresh seasonal fruit extract

Orange, carrot, lemon, celery, apple, ginger,
passion fruit, grapefruit

Energising

Fennel, orange juice, grapefruit and carrot

Detox

Fennel, red fruits, lime juice

Depurative

Raspberry, lemon and mint leaves

Alkaline

Lemon juice, avocado, apple

.

Honey

Millefiori, acacia, sunflower, carat

*At the top of a hill overlooking Fabriano, surrounded
by the beautiful Sibillini Mountains, Monte Cucco,
Monte Strega and San Vicino, the Giorgio Poeta
Agricultural Company is born. It is precisely here that
some of the most unique honey in the world comes to
life, amid the green fields and clear blue of the skies.*

*"The First acacia honey in the world to be aged in
barrique: Il Carato".*

**Selzioni di confetture
e marmellate**

Clementine, fichi, ananas e goji, fragole,
albicocche, arancia

*Nel naturale anfiteatro della piana di Sibari che fu la più antica
e ricca tra le colonie della Magna Grecia in Calabria. Circondata
dalla rigogliosa macchia mediterranea e affacciata sul grande
golfo dello Jonio. Le freschissime materie prime, sono prodotte
direttamente dagli orti siti in loco.*

.

Burro in pasta di scamorza

.

Assortimento di pani

Pane gluten-free ed Integrale

.

Ventaglio di frutta fresca ed esotica

Ananas, kiwi, melone, agrumi, banana, papaya,
mango, passion fruit

.

Uova

Omelette di albume d'uovo

.

Formaggi Freschi o Yogurt Bianco

Mozzarella, burrata, provola, ricotta, scamorza

.

Muesli

.

**Piatto di Salmone affumicato con
Pomodorini e verdure al vapore**

O

Piatto di legumi misti

Hummus di ceci o vellutata di legumi

O

**Bresaola con pomodorini
e verdure****Selection of jams
and marmalades**

Clementine, fig, pineapple and goji berries,
strawberry, apricot, orange

*The Sibari valley, which was the most ancient and richest
of the Magna Grecia colonies in Calabria, is a natural
amphitheater surrounded by blooming Mediterranean
vegetation and overlooks the great gulf of the Ionian sea.
This is where the fresh raw materials are produced*

.

Butter in scamorza cheese rind

.

Bread Assortment

Gluten free and wholemeal

.

Fresh fruit exotic fan

Pineapple, kiwi, melon, citrus, banana, papaya,
mango, passion fruit

.

Eggs

egg white omelette

.

Fresh Cheeses or Yogourt

Mozzarella, burrata, provola, ricotta, scamorza

.

Muesli

.

**Smoked Salmon with tomatoes
and steamed vegetables**

O

Mixed beans

Chickpea Hummus or velvety beans

O

**Bresaola with tomatoes and
steamed vegetables**

MENU' VEGANO

VEGAN MENU

33.-

Tè

Tea Verde Bancha, Tea Bianco, Tea Nero,
Tea Oolong.
Selezione di Tea da Giappone, Cina,
Ceylon e Assam

.

Tisane

Selezione erbe officinali di Sardegna

.

**Espresso, Caffè Americano,
Decaffeinato, Caffè d' Orzo**

.

Selezione di lattini vegetali

Soya, riso, canapa, avena, nocciola,
mandorla, cocco

.

**Spremuta d'arancia
o pompelmo**

.

Estratto di frutta fresca di stagione

Arancia, carota, limone, sedano, mela, zenzero,
passion fruit, pompelmo

Energizzante

Zenzero, spremuta d'arancia, pompelmo
e carota

Disintossicante

Finocchio, frutti rossi, succo di limone

Depurativo

Lamponi, limone e menta a foglie

Alcalino

Succo di limone, avocado, mele

.

Ventaglio di frutta fresca ed esotica

Ananas, kiwi, melone, agrumi, banana,
papaya, mango, passion fruit

Tea

Bancha Green Tea, White Tea, Black Tea,
Oolong Tea.
Tea selection from Japan, China,
Ceylon and Assam

.

Herbal teas

Selection of Herbs from Sardinia

.

**Espresso, American Coffee,
Decaffeinated, barely coffee**

.

Selection of plant based milks

Soya, rice, hemp, oat, hazelnut,
coconut

.

**Orange or grapefruit
juice**

.

Fresh seasonal fruit extract

Orange, carrot, lemon, celery, apple, ginger,
passion fruit, grapefruit

Energising

Fennel, orange juice, grapefruit and carrot

Detox

Fennel, red fruits, lime juice

Depurative

Raspberry, lemon and mint leaves

Alkaline

Lemon juice, avocado, apple

.

Fresh fruit exotic fan

Pineapple, kiwi, melon, citrus, banana,
papaya, mango, passion fruit

Frutta secca

Mandorle, noci, nocciole, uva sultanina e
frutti rossi

.

Miele

Millefiori, acacia, girasole, carato

*In cima ad una collina che sovrasta Fabriano,
contornata dai bellissimi Monti Sibillini, Monte Cucco,
Monte Strega e San Vicino, nasce l'Azienda Agricola
Giorgio Poeta. Ed è proprio qui che prendono vita, tra
il verde dei campi e l'azzurro limpido del cielo, alcuni
mieli unici al mondo.*

*"Primo miele di acacia al mondo invecchiato in
barrique: Il Carato".*

.

**Selezioni di confetture
e marmellate**

Clementine, fichi, ananas e goji, fragole,
albicocche, arancia

*Nel naturale anfiteatro della piana di Sibari che fu la più antica
e ricca tra le colonie della Magna Grecia in Calabria. Circondata
dalla rigogliosa macchia mediterranea e affacciata sul grande
golfo dello Jonio. Le freschissime materie prime, sono prodotte
direttamente dagli orti siti in loco.*

.

**Porridge di Latte vegetale e cereali
e Muesli**

.

Pane integrale

.

**Piatto di legumi misti con
pomodorini e verdure crude**

Hummus di ceci o vellutata di legumi

Dried fruits and nuts

Almonds, walnuts, hazelnuts, raisins and red
fruits

.

Honey

Millefiori, acacia, sunflower, carat

*At the top of a hill overlooking Fabriano, surrounded
by the beautiful Sibillini Mountains, Monte Cucco,
Monte Strega and San Vicino, the Giorgio Poeta
Agricultural Company is born. It is precisely here that
some of the most unique honey in the world comes to
life, amid the green fields and clear blue of the skies.*

*"The First acacia honey in the world to be aged in
barrique: Il Carato".*

.

**Selection of jams
and marmalades**

Clementine, fig, pineapple and goji berries,
strawberry, apricot, orange

*The Sibari valley, which was the most ancient and richest
of the Magna Grecia colonies in Calabria, is a natural
amphitheater surrounded by blooming Mediterranean
vegetation and overlooks the great gulf of the Ionian sea.
This is where the fresh raw materials are produced*

.

**Porridge with plant based milk
and cereal and muesli**

.

Wholemeal bread

.

**Mixed beans with tomatoes
and raw vegetables**

Chickpea hummus or velvety beans

BISTROT

dalle ore 12.30 alle ore 23.00
from 12.30 to 23.00

PESCE

Pane nero con moscardini e fagioli

Pane al nero di seppia con sesamo

12.-

Bignè salato con gamberi rossi, zenzero e lime

Bignè cotto al forno con gamberi crudi*, zenzero
e lime grattugiati

12.-

Pane hamburger con pesce spada grigliato, melanzane e basilico

Hamburger di pesce e melanzane arrostate

12.-

Ciabatta al profumo di rosmarino con salmone affumicato e burrata

11.-

Bomba salata, broccoli romani e polpo grigliato*

12.-

Pagnottina alle noci con purea di ceci, baccalà e peperone crusco

Peperoni rossi dolci prodotti in Basilicata,
dalla forma allungata e stretta, che vengono essiccati
al sole in lunghissime e suggestive collane, le famose
serte ed infine fritti in olio bollente perché diventino
croccanti "chips"

12.-

Pane al latte con burrata e alici

10.-

Tuna Burger con salsa senape

Hamburger di tonno rosso

12.-

Focaccia morbida con crema di piselli, capesante croccanti al profumo di lime e pomodoro

13.-

FISH

Black bread with octopus and beans

Squid ink and sesame bread

12.-

Savory puff with red shrimps, ginger and lime

Baked puff with raw shrimps*, with ginger
and lime

12.-

Burger bun with grilled swordfish, aubergines and basil

Fish hamburger with grilled aubergines

12.-

Rosemary flavoured ciabatta with salmon and burrata cheese

11.-

Savory bomba, roman broccoli and grilled octopus*

12.-

Walnut bun with chickpea cream, baccalà and crusco pepper

These long and narrow shaped sweet red peppers,
typical of the southern Italian region Basilicata,
are traditionally dried in the sun in long and
suggestive garlands, called "serte", then fried in
order to become crunchy

12.-

Milk bread with burrata cheese and anchovies

10.-

Tuna Burger with mustard

Grilled red Tuna Burger

12.-

Soft focaccia with pea cream, lime flavoured crunchy scallops with tomatoes

13.-

Elizabeth
UNIQUE HOTEL ROME

* il prodotto potrebbe essere congelato
* product may be frozen

** le verdure stagionali variano a seconda della disponibilità
** the vegetables may vary depending on the season

CARNE

Club Sandwich

Pollo, bacon, pomodori, lattuga, maionese e waffles salati

10.-

Elizabeth burger con salse e patate chips

Selezione di un blend creato dal chef con carne di manzo e maiale, lattuga, pomodoro e cipolla rossa con maionese al curry e salsa bbq

15.-

Focaccia bianca al rosmarino con 'nduja e rape

Pizza bianca soffice con rosmarino, salume piccante e rape

9.-

Maritozzo con salsiccia, scarola e scamorza

Maritozzo cotto al forno con salsiccia, scarola saltata con olive, aglio, olio e formaggio

10.-

Maritozzo con coppa stagionata, radicchio glassato e cipolla rossa

Maritozzo cotto al forno con salsiccia, scarola saltata con olive, aglio, olio e formaggio

10.-

Bomba Carbonara

Bomba frita con guanciale, uova strapazzate e scaglie di pecorino

9.-

Waffles salato con mortadella e provolone semi stagionato della Lucania

9.-

Piadina roast beef con verdure grigliate e crema di pecorino

9.-

MEAT

Club Sandwich

Chicken, bacon, tomatoes, lettuce, mayonnaise and savory waffles

10.-

Elizabeth burger with sauces and potato chips

Chef's blend with minced beef and pork, lettuce, tomatoes, red onions with curry flavoured mayonnaise and barbeque sauce

15.-

Focaccia with rosemary, 'nduja and turnips

Soft pizza with rosemary, spicy salami and turnips

9.-

Maritozzo with sausage, endive and scamorza cheese

Baked Maritozzo with sausage, sautéed endive with olives, garlic, olive oil and cheese

10.-

Maritozzo with cured coppa, glazed radicchio and red onions

Baked Maritozzo with coppa, radicchio and onions in sweet and sour sauce

10.-

Bomba Carbonara

Fried Bomba with cheek lard, scrambled eggs and pecorino cheese

9.-

Savoury waffle with mortadella and semi-matured provolone from Lucania

9.-

Roast beef wrap with grilled vegetables and pecorino cream

9.-

Piadina con stracciatella, bietoline e salsiccia dolce

9.-

Bomba alla Romana con mortadella e misticanza di verdure

Rucola, indivia, crescione, pimpinella, cicoria selvatica, finocchio selvatico.**

9.-

VEGETARIANI

Panino integrale con verdure grigliate e mozzarella vaccina

8.-

Bomba Pugliese con crema di fave e cicoria saltata

Bomba frita con crema di fave e cicoria saltata con olio, aglio e peperoncino

8.-

Piadina con rucola, stracchino e pomodoro

8.-

INSALATA

Cesar Salad

Lattuga romana, pollo, crostini di pane soffritti, e formaggio parmigiano con succo di limone, olio di oliva, uova, aglio e salsa worcestershire

10.-

Insalata Caprese

Pomodoro, mozzarella e basilico

8.-

Insalata esotica ai gamberi

Insalata mista con mango, avocado, finocchi e gamberi*

11.-

Couscous di verdure

Couscous con zucchine, peperoni, carote e curcuma

8.-

Wrap with stracciatella, chard e sausage

9.-

Bomba alla Romana with mortadella and vegetables

Rocket, endive, watercress, aniseed, wild chicory, wild fennel.**

9.-

VEGGIE

Whole wheat bread with grilled vegetables and mozzarella

8.-

Bomba Pugliese with creamed broad beans and sautéed chicory

Fried Bomba with creamed broad beans and sautéed chicory with oil, garlic and chilli pepper

8.-

Vegetable wrap with rocket, stracchino cheese and tomatoes

8.-

SALADS

Cesar Salad

Roman lettuce, chicken, croutons, parmesan cheese, with lemon juice and olive oil dressing, eggs, garlic and worcestershire sauce

10.-

Caprese Salad

Tomatoe, mozzarella and basil

8.-

Exotic shrimp salad

Mixed salad with mango, avocado, fennel and shrimps*

11.-

Vegetable couscous

Couscous with zucchini, sweet peppers, carrots and curcuma

8.-

DESSERT

Pane al latte con spuma di ricotta e visciole

8.-

Mousse al cioccolato bianco con cuore al liquore di Gambrinus

9.-

Composta di pera cotta al vin Brulé e mousse di ricotta

Pere cotte intere nel vino rosso con cremoso di ricotta

8.-

Tiramisù dello Chef

Pasta biscuit, crema al mascarpone, caffè, cacao

7.-

Cannolo siciliano con ricotta di pecora e canditi

9.-

Lemon Tart

Tartelletta di pasta frolla con crema al limone

8.-

Cheesecake con dressing ai frutti di bosco

9.-

Sbriciolata con visciole al profumo di Grappa Barricata

Pasta sfoglia con visciole e grappa

7.-

Mousse di cioccolato

Ciocolato al latte, cioccolato bianco e cioccolato alla gianduja

8.-

DESSERT

Milk bread with ricotta mousse and sour cherries

8.-

White chocolate mousse with a Gambrinus centre

9.-

Compote of vin Brulé cooked pears and ricotta mousse

whole pears cooked in red wine with a creamy ricotta

8.-

Chef's Tiramisu'

Biscuit, mascarpone cheese, coffee, cocoa powder

7.-

Cannolo siciliano with ricotta and candied fruit

Sheep milk fresh ricotta

9.-

Lemon Tart

Shortcrust pastry tartlet with lemon cream

8.-

Cheesecake with wildberry sauce

9.-

Sour cherry crumble with oak aged grappa essence

puff pastry with your cherries and grappa

7.-

Chocolate mousse

milk chocolate, white chocolate, gianduja chocolate

8.-

Selezione di Bombette con creme fantasia

Bomba frita con crema alla vaniglia, crema al cioccolato, crema al limone

7.-

Tortino al cioccolato dal cuore fondente su crema di limoni di Sorrento

7.-

Tagliata di frutta di stagione con gelato alla vaniglia

6.-

Bignè Elizabeth

Pasta bigné cotta al forno con crema vaniglia, cannella e cioccolato

6.-

Selection of Bombettes with cream fantasy

Fried "bomba" with vanilla, chocolate and lemon cream

8.-

Chocolate lava cake with Sorrento lemon cream

7.-

Sliced seasonal fruit with ice-cream

6.-

Bignè Elizabeth

Oven baked bigné' pastry with vanilla, cinnamon and chocolate cream

6.-

Tutti i prodotti da forno vengono eseguiti dal nostro staff e nella nostra cucina
Prezzi netti in Euro, Tasse e Servizio compresi

Se Presenti intolleranze o allergie ai prodotti elencati, Vi preghiamo di comunicarlo allo staff
Tutta la nostra carne proviene da allevamenti siti in Europa

All baked products are made by our staff directly in our kitchen.
Net prices in Euro, Taxes and Service charge are included

In case of allergies or food intolerance to any of the listed products please inform us immediately

All meat products originate from the European Union

BISTROT

Elizabeth
UNIQUE HOTEL ROME