

**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



## ANTIPASTI / STARTERS

Verdure grigliate con burratina   
*Grilled vegetables with burratina cheese*  
( 7, 12 )  
euro 12,00

---

Insalata di mare agli agrumi  
*Seafood salad with citrus fruits*  
( 2, 4, 9, 12, 14 )  
euro 13,00

---

Crudo di Parma con bocconcini di bufala  
*Parma ham with buffalo mozzarella cheese*  
( 7, 12 )  
euro 13,00

---

Carpaccio di vitella alle erbe aromatiche  
*Veal carpaccio with aromatic herbs*  
( 12, 15 )  
euro 14,00

---

Tartare di tonno avocado e erba cipollina  
*Tuna tartare with avocado and chives*  
( 4, 12, 15 )  
euro 15,00

## DOLCI TENTAZIONI | SWEET TEMPTATIONS

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

---

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

---

Cream caramel  
*Cream caramel*  
( 3, 7, 12 )  
euro 6,00

---

Gelato misto  
*Mixed ice cream*  
( 3, 7, 8, 12 )  
euro 6,00

---

Zuppetta di fragole con gelato alla vaniglia  
*Strawberry soup with vanilla ice cream*  
( 7, 8, 12 )  
euro 8,00

---

Semifreddo agli agrumi  
*Citrus fruits parfait*  
( 3, 7, 12, 15 )  
euro 8,00

## 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 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 asparagi e porri  
*Cream of asparagus and leeks*  
( 7, 12 )  
euro 9,00
- 
- Zuppa di verdure  
*Vegetable soup*  
( 1, 9, 12, 15 )  
euro 9,00

## PRIMI PIATTI\* | FIRST COURSES\*

- Fettuccine alla Bolognese  
*Fettuccine with meat ragout sauce*  
( 1, 3, 9, 12 )  
euro 10,00
- 
- Lasagna  
*Baked lasagna*  
( 1, 3, 9, 12 )  
euro 10,00
- 
- Ravioli di bufala con pomodori confit   
*Buffalo mozzarella cheese ravioli with confit tomatoes*  
( 1, 3, 7, 12 )  
euro 12,00
- 
- Risotto pistilli di zafferano e fiori di zucca   
*Risotto with saffron and zucchini flowers*  
( 7, 12 )  
euro 12,00
- 
- Tonnarelli gamberi e zenzero  
*Tonnarelli pasta with prawns and ginger sauce*  
( 1, 2, 3, 12 )  
euro 13,00

\*Disponibile pasta senza glutine  
\*Gluten free pasta available



Gluten free



Vegetarian Plates



Vegan Plates



Gluten free



Vegetarian Plates



Vegan Plates

## SECONDI\*\* | SECOND COURSES\*\*

Hamburger di Chianina  
*Chianina beef hamburger*  
( 12 )  
euro 14,00

---

Stinco di vitella alla birra  
*Veal shank with beer sauce*  
( 1, 9, 12 )  
euro 14,00

---

Filetto alla griglia  
*Grilled beef fillet*  
( 12 )  
euro 18,00

---

Trancio di salmone ai ferri con salsa al coriandolo  
*Grilled salmon with coriander sauce*  
( 4, 12 )  
euro 14,00

---

Tonno scottato con salsa di soia  
*Tuna with soy sauce*  
( 4, 6, 12, 15 )  
euro 16,00

---

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


## 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 parmesan & 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

Tortino di verdure  
*Vegetable pie*  
( 12 )  
euro 9,00

---

Tagliatelle di grano saraceno con datterino e basilico  
*Buckwheat noodles with datterino tomatoes and basil sauce*  
( 1, 12 )  
euro 10,00

---

Burger di quinoa  
*Quinoa burger*  
( 12, 15 )  
euro 14,00



Gluten free



Vegetarian Plates



Vegan Plates



Gluten free



Vegetarian Plates



Vegan Plates