

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



SERVIZIO IN CAMERA ROOM SERVICE


Supplemento servizio in camera € 5,00

Room service charge € 5,00

ANTIPASTI / STARTERS 

Polpo croccante cotto a bassa temperatura
julienne di zucchine marinate, olive taggiasche e salsa di semi di zucca
Crunchy octopus cooked at low temperature
Julienne marinated zucchini, olives and pumpkin seed sauce
(2, 3, 4, 11, 12, 14, 15)

euro 12,00

Riso venere con primizie di verdure 
Venus rice with vegetables
(9, 12)

euro 9,00

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

euro 12,00

Carpaccio di vitella con songino e scaglie di grana
Veal carpaccio with valerian salad and parmesan flakes
(7, 12)

euro 13,00

Tartare di salmone con avocado e fiore di capperi
Salmon tartare with chives and caper flower
(4, 12, 15)

euro 14,00

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



Gluten free


 Vegetarian Plates

  Vegan Plates


DOLCI TENTAZIONI | SWEET TEMPTATIONS

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

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

euro 5,00

Cestino con crema alla vaniglia, fragole e ribes
Pastry basket with vanilla cream
strawberries and currants
(1, 3, 7, 12)

euro 6,00

Zuppetta di frutta con gelato al mandarino 
Fruit soup with tangerine ice cream
(3, 7, 12)

euro 6,00



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 asparagi con bocconcino di bufala  
Asparagus cream with buffalo mozzarella
(7, 12, 15)
euro 9,00
-
- Zuppa di verdure   
Vegetable soup
(1, 9, 12, 15)
euro 8,00

PRIMI PIATTI* | FIRST COURSES*

- Fettuccine all'Emiliana
Fettuccine with meat ragout sauce
(1, 3, 9, 12)
euro 10,00
-
- Lasagna
Baked lasagna
(1, 3, 9, 12)
euro 10,00
-
- Ravioli al lime con dadolata di pesce spada e pomodori confit
Lime ravioli with swordfish and confit tomatoes
(1, 3, 4, 12, 15)
euro 13,00
-
- Risotto integrale con fiori di zucca e ricotta salata  
Whole risotto with pumpkin flowers and salted ricotta
(7, 12)
euro 11,00
-
- Tonnarelli al nero di seppia con gamberi e menta
Tonnarelli pasta with cuttlefish ink, shrimps and mint
(1, 2, 3, 4, 12, 15)
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 13,00

Filetto di vitella agli agrumi
Veal fillet with citrus fruits sauce
(12, 15)
euro 16,00

Tagliata di angus al rosmarino 
Sliced angus with rosemary
(12)
euro 18,00

Tonno scottato con panatura di mandorle e sesamo con salsa al miele
Tuna with almond and sesame breading with honey sauce
(1, 4, 5, 8, 11, 12, 15)
euro 15,00

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


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

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

PIATTI VEGANI | VEGAN PROPOSALS

Vellutata di asparagi e porro 
Cream of asparagus and leek
(12)
euro 9,00

Fettuccine integrali con fiori di zucca e crema di anacardi
Whole fettuccine with pumpkin flowers and cashew cream
(1, 8, 12)
euro 11,00

Polpettine di miglio e verdure con salsa zafferano 
Millet and vegetables balls with saffron sauce
(6, 12, 15)
euro 12,00



Gluten free

 Vegetarian Plates

  Vegan Plates



Gluten free

 Vegetarian Plates

  Vegan Plates