

STERIA TRASTEVERE

All'interno di una storica tipografia, abbiamo realizzato un Luxury Boutique hotel inedito e affascinante. Nel cuore del quartiere più romantico e accogliente di Roma, a pochi passi dai monumenti più importanti (dalla Città del Vaticano a Piazza di Spagna) e dalle vie dello shopping internazionale (Via Condotti e Via Cola di Rienzo), vi diamo il benvenuto in un boutique hotel innovativo.

Inside a historic printing house, we have created an unusual and charming Luxury boutique hotel. In the heart of Rome's most romantic and cosy district, a few stone's throw from the most important monuments (from the Vatican City to Piazza di Spagna) and international shopping streets (Via Condotti and Via Cola di Rienzo), we welcome you to an innovative boutique hotel.

Antipasti

Appetizers

Bruschetta al pomodoro (A)
Bruschetta with tomatoes

Assortimento di verdure in pastella croccante (A, G)
Assortment of vegetables in a crispy fried batter

Mozzarella di bufala con pachino e basilico (G)
Buffalo Mozzarella with cherry tomatoes and basil

Selezione di formaggi e salumi italiani (G, O)
Selection of Italian cheeses and cured meats

Caciocavallo al forno con prosciutto di Parma (G)
Baked Caciocavallo cheese with Parma ham

Primi Piatti

First Course

Tonnarelli Cacio e Pepe (A, C, G)
Emulsione di Pecorino Romano, Parmigiano, Pepe nero
Tonnarelli with a creamy sauce of Pecorino Romano, Parmesan cheese and black pepper.

Spaghetti alla carbonara (A, C, G)
Guanciale di Amatrice e Pecorino Romano
Spaghetti carbonara with Amatrice's guanciale and Pecorino Romano

Bucatini all'amatriciana (A, C, G)
Pomodoro, guanciale di Amatrice e Pecorino Romano
Bucatini all'Amatriciana with Amatrice's guanciale, tomato and Pecorino Romano

Fettuccine al ragù (A, G, L, O)
Fettuccine with ragù sauce

Lasagna tradizionale fatta in casa (A, C, G, L, O)
Strati di pasta fresca all'uovo, ragù di carne, besciamella cremosa e Parmigiano grattugiato, Mozzarella
Layers of fresh egg pasta, meat ragù, creamy béchamel, and grated Parmesan cheese, Mozzarella

Melanzana alla parmigiana fatta in casa (A, G, L)
Melanzane fritte con mozzarella, Parmigiano, salsa al pomodoro e basilico
Fried eggplants slices with tomato sauce, mozzarella, Parmesan cheese and basil

Minestrone di verdure di stagione (L)
Seasonal vegetable soup

Secondi Piatti

Second Course

Polpette fatte in casa con pomodoro e basilico (A, C, G, L)
Homemade meatballs with tomato and basil

Insalata caprese (G)
Mozzarella, pomodoro e basilico
Caprese salad: Mozzarella cheese, tomatoes and basil

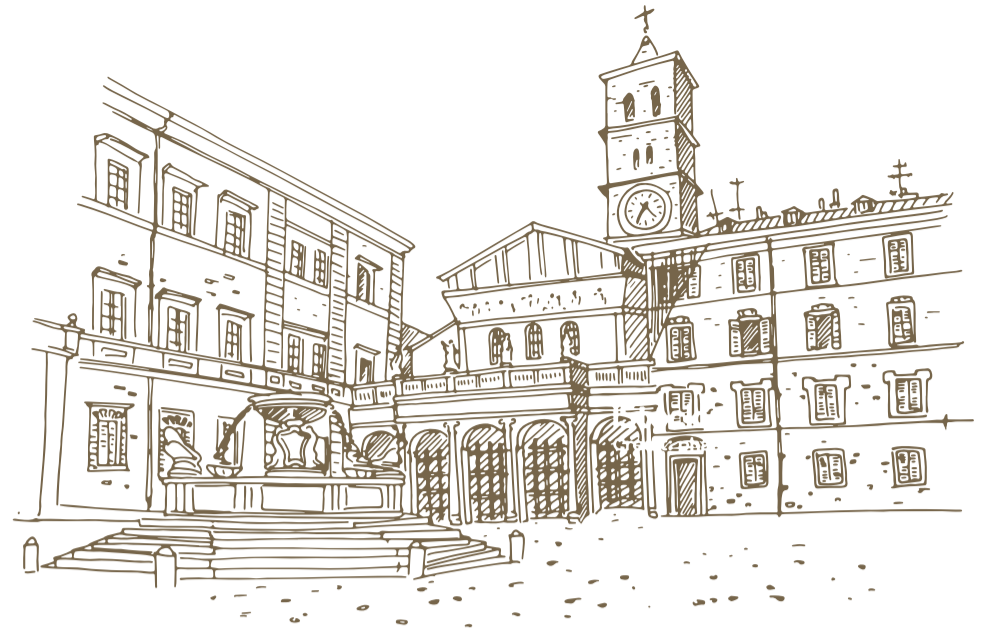
Insalata Caesar (A, G, M)
Lattuga, funghi, pomodoro, pane tostato, pormaggio e pollo, salsa Caesar
Caesar salad: lettuce, mushrooms, tomatoes, toasted bread, cheese, Caesar sauce

Pollo con i Peperoni (A, G, O)
Roman style chicken with tomato sauce and peppers (Roman speciality)

Bistecca di manzo Danese (250 gr) (A, G)
Danish beef steak grilled

Saltimbocca alla Roma (A, G, O)
Fettine di vitello con Prosciutto e salvia, passate in farina e sfumate al vino.
Veal round with ham and sage, dredged in flour and deglazed with wine

Petto di pollo Grigliato (A, G)
Grilled chicken breast



Contorni

Side Dishes

€6 **Verdure Romane di stagione all'agro o ripassate** €8
Seasonable Roman vegetables either steamed or sautéed

€18 **Verdure miste grigliate** €8
Fresh grilled vegetables

€14 **Carciofi alla romana (seasonal)** €8
Carciofi cotti a fuoco lento con aglio, prezzemolo, mentuccia
Artichokes slowly cooked with garlic, parsley and mint

€18 **Patate al forno** €8
Potatoes slowly cooked in the oven

Focaccia by

"LA CAMICIA - FONTANA DI TREVÌ"

72 ore di lievitazione naturale - 72 hours fermentation

€16 **Focaccia tradizionale con olio biologico Quattrociocchi e rosmarino (A)** €7
Traditional focaccia with Quattrociocchi organic oil and rosemary

€16 **Pinsa Margherita (A, G)** €12
Pomodoro, Mozzarella, basilico
Tomato, Mozzarella cheese, fresh basil

€17 **La camicia con prosciutto di Parma, rucola, pachino e mozzarella (A, G)** €16
La Camicia with Parma ham, rocket salad, cherry tomato and Mozzarella

€17 **Focaccia gourmet ai tre sapori (A, G, H, O)** €22
Mortadella e granella di pistacchio, Caciocavallo e prosciutto di Parma, pomodoro e Mozzarella
Gourmet focaccia with three flavors, mortadella and chopped pistachios, Caciocavallo and Parma ham, tomatoes and Mozzarella

€16 **Focaccia con mortadella, granella di pistacchio e mozzarella (A, G, H, O)** €16
Focaccia with mortadella, chopped pistachios and Mozzarella

Dessert

€16 **Tartufo Tre Scalini (G)** €12
Tre Scalini Truffle

€14 **Affogato al caffè (C, G)** €10
Vanilla icecream and coffee

€18 **Tiramisù (A, C, G)** €8
Ladyfinger biscuits soaked in coffee, soft cream of Mascarpone cheese, whipped eggs and sugar, dusted with cocoa powder



I prezzi includono Iva e servizio
Prices are inclusive of VAT and service

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or additives considered allergens.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

A. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati e prodotto derivati

Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by products

B. Crostacei e prodotti a base di crostacei

Crustaceans and products based on shellfish

C. Uova e prodotti a base di uova

Eggs and by-products

D. Pesce e prodotti a base di pesce

Fish and products based on fish

E. Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanuts and peanut-based products

F. Soia e prodotti a base di soia

Soy and soy-based products

G. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Milk and dairy products (lactose included)

H. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti

Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products

L. Sedano e prodotti a base di sedano

Celery and products based on celery

M. Senape e prodotti a base di senape

Mustard and mustard-based products

N. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Sesame seeds and sesame seeds-based products

O. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg

Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg

P. Lupini e prodotti a base di lupini

Lupine and lupine-based products

Q. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Molluscs and products based on molluscs

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta. *The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request*