

PIAZZA ROMANA

am Elysée Boulevard

BENVENUTO

Erinnern Sie sich an Ihre letzte Italienreise? An die fröhliche Stimmung auf den lebendigen Plätzen?
Diese Atmosphäre finden Sie am lebhaften Boulevard mitten in unserem Grand Elysée Hamburg.
Klassische Rezepte der „Cucina Italiana“ und mediterrane Fischspezialitäten vom Hamburger Fischmarkt,
garantieren Genuss und Geschmack – immer nach unserem Prinzip der absoluten Qualität und Frische.
Restaurantchef José Luis Santos und Küchenchef Peter Erven freuen sich, Sie zu verwöhnen!

ANTIPASTI SPECIALE

*Lassen Sie sich von unseren Küchenchefs verwöhnen!
Wir servieren Ihnen verschiedene traditionell
italienische Vorspeisen von unserem Antipasti Buffet.*

Dazu reichen wir hausgemachtes Ciabatta und Olive verdi.

pro Person 14,00

PRIMI PIATTI

Primavera <i>Blattsalate / Kirschtomaten / Oliven / Parmesan</i>	7,00
Caesar Salad Piazza Romana <i>Rucolaspitzen / Senfdressing Brot Croûtons / Pecorino al Pepe</i>	9,00
Avocado al limone <i>Avocado-Tatar</i> <i>Orangen-Fenchelsalat / rote Zwiebeln</i>	12,50
Carpaccio del padrone <i>Rinder Carpaccio</i> <i>Oliven Pesto / geröstete Pinienkerne Pecorino al Pepe / Staudensellerie</i>	14,00
Calamaretti Christina aglio e olio <i>Rucola / gebratene Chili / Knoblauch</i>	14,00
Bresaola <i>luftgetrockneter Rinderschinken</i> <i>süß-saures, toskanisches Gemüse</i>	14,00
Carpaccio di tonno <i>Thunfisch Carpaccio</i> <i>Limonen Filets / Peperonata</i>	16,00

MINESTRE

Minestrone classico <i>Gemüsesuppe / Parmesan / Basilikum-Pesto</i>	7,00
Zuppa di pesce <i>Mittelmeer-Fischsuppe</i> <i>Venusmuscheln / Peperoncini / Tomaten</i>	8,50

PASTA

Taglierini Pesto <i>Pesto / Kirschtomaten</i>	14,00
Taglierini aglio, olio e peperoncino <i>gerösteter Knoblauch / Kirschtomaten / Petersilie</i>	14,00
Linguine gamberoni all'arrabbiata <i>Salzwassergarnelen / Chili / Tomatensauce / Knoblauch</i>	17,00
Fusilloni filetto di vitello <i>Kalbsfiletspitzen / Gorgonzolasauce / Spinat / Chili</i>	19,00
Linguine all'aragosta <i>Hummer / Krustentiersauce / Knoblauch</i>	23,00

SECONDI PIATTI

Orata alla griglia <i>Dorade Royal vom Grill</i> <i>ohne Gräten / Knoblauch / Rosmarin / grüne Spargelspitzen</i>	24,00
Branzino <i>Wolfsbarschfilet vom Grill</i> <i>geschmolzene Schalotten / Limonen-Kapernsauce</i>	25,00
Coda di rospo <i>Seeteufel aus dem Backofen</i> <i>rote und gelbe Paprika Brodetto / Chili / Knoblauch</i>	27,50
Fegato con salvia <i>Milchkalbsleber</i> <i>Salbeibutter / gebratene Zwiebeln / geschmorter Apfel</i>	22,00
Spezzatino di vitello <i>gebratene Kalbsfiletspitzen</i> <i>gerahmter grüner Pfeffer / Kräuterseitlinge / Champignons</i>	24,50
Scaloppine alla Piazza Romana <i>Kalbsfiletmedaillons / Morchelrahmsauce</i>	25,00

FANGFRISCHER FISCH

Sogliola alla mugnaia <i>Nordsee Seezunge nach Müllerin Art für zwei Personen zum Teilen, 800 g</i>	64,00
---	--------------



Ganzer Branzino <i>Wolfsbarsch in der Meersalzkruste gefüllt mit Chili, Knoblauch und Lorbeer, für zwei Personen, 1000 g</i>	78,00
--	--------------

PIAZZA ROMANA

am Elysée Boulevard

NON ALCOLICA

Acqua Panna / San Pellegrino	0,25l	3,50
Acqua Panna / San Pellegrino	0,75l	7,50
Apfelsaft <i>Naturtrüb</i>	0,25l	4,00
Schweppes Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,20l	4,00
Coca Cola / Fanta / Sprite	0,33l	4,30
Orangensaft	0,25l	6,00
Apfelschorle	0,45l	7,00

BIRRA & APERITIVO

König Pilsener vom Fass	0,30l	4,30
Prosecco San Simone Il Concerto	0,10l	5,00
Aperol Spritz	0,15l	9,00
Hugo		9,00
Tanqueray Gin Tonic		13,00



VINO BIANCO

	0,15l	0,25l	0,75l
2017 Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. <i>trocken / Teruzzi e Puthod / Toskana</i>	6,00	9,50	28,00
2017 Riesling Kabinett <i>trocken / Weingut Schloss Vollrads / Rheingau</i>	6,70	10,70	31,00
2017 Gavi del Comune di Gavi D.O.C.G. <i>trocken / Cantina Produttori del Gavi / Piemont</i>	7,00	11,50	33,00
2018 Sauvignon Blanc I.G.T. Venezia Giulia <i>trocken / Eugenio Collavini / Friaul</i>	7,50	12,00	35,00
2017 Chardonnay les Genièvres, A.O.C. <i>trocken / Mâcon-Lugny / Louis Latour / Burgund</i>	7,80	12,50	36,00
2018 Pinot Grigio D.O.C. <i>trocken / Cantina Terlan / Alto Adige</i>	8,50	14,00	39,00

VINO ROSATO

2018 CHIARETTO GARDA CLASSICO MITI D.O.C. <i>trocken / Tentula Roveglia / Lombardei</i>	6,50	10,50	29,00
---	------	-------	-------

VINO ROSSO

2016 Belpasso Rosso Allegrini <i>trocken / Allegrini / Venetien</i>	5,70	9,20	26,00
2017 Merlot-Corvina D.O.C. <i>trocken / Allegrini / Venetien</i>	6,50	10,50	29,00
2015 Chianti Rufina Riserva D.O.C.G. <i>trocken / Castello di Nipozzano, Frescobaldi / Toskana</i>	9,50	16,00	45,00
2015 Morellino di Scansano Riserva D.O.C.G. <i>trocken / Il Grillesino / Toskana</i>	12,00	19,00	55,00