

# 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-Buffer.  
Dazu reichen wir hausgemachtes Ciabatta und Olive verdi.  
**pro Person 14,00**

### PRIMI PIATTI

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

### MINESTRE

<b>Minestrone classico</b> ✓ Gemüsesuppe mit Basilikum-Pesto	7,50
<b>Zuppa di pesce</b> Mittelmeer-Fischsuppe Venusmuscheln / Peperoncini / Tomaten	9,50

✓ vegetarisch



Oder schauen Sie sich unsere  
Speisekarte online an.

### PASTA

<b>Linguine Pesto</b> ✓ Pesto / Kirschtomaten	14,00
<b>Linguine aglio, olio e peperoncino</b> ✓ gerösteter Knoblauch / Kirschtomaten / Petersilie	14,00
<b>Linguine gamberoni all'arrabbiata</b> Salzwassergarnelen / Chili / Tomatensauce / Knoblauch	19,00
<b>Fusilloni filetto di vitello</b> Kalbsfiletspitzen / Gorgonzolasauce / Spinat / Chili	21,00
<b>Linguine all'aragosta</b> Hummer / Krustentiersauce / Knoblauch	29,00

### SECONDI PIATTI

<b>Orata alla griglia</b> Dorade Royal vom Grill ohne Gräten / Knoblauch / Rosmarin	27,00
<b>Branzino</b> Wolfsbarschfilet vom Grill geschmolzene Schalotten / Limonen-Kapernsauce	28,00
<b>Coda di rospo</b> Seeteufel aus dem Backofen rote und gelbe Paprika Brodetto / Chili / Knoblauch	31,00
<b>Fegato con salvia</b> Milchkalbsleber Salbeibutter / gebratene Zwiebeln / geschmorter Apfel	22,00
<b>Spezzatino di vitello</b> gebratene Kalbsfiletspitzen gerahmter grüner Pfeffer / Kräuterseitlinge / Champignons	26,00
<b>Scaloppine alla Piazza Romana</b> Kalbsfiletmedaillons / Morchelrahmsauce	26,00

### FANGFRISCHER FISCH

**Sogliola alla mugnaia** 68,00  
Nordsee Seezunge nach Müllerin Art,  
für zwei Personen zum Teilen, 800 g



**Ganzer Branzino** 68,00  
Wolfsbarsch vom Grill gefüllt mit Chili, Knoblauch und  
Lorbeer, für zwei Personen, 1000 g

# 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
Orangensaft	0,25l	6,00
Apfelschorle	0,45l	7,00
Schweppes Dry Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,20l	4,00
Coca-Cola / Fanta / Sprite	0,33l	4,70

## BIRRA & APERITIVO

König Pilsener vom Fass	0,30l	4,70
Prosecco San Simone Il Concerto	0,10l	5,50
Aperol Spritz	0,15l	10,00
Hugo	0,15l	10,00
Tanqueray Gin Tonic		13,00



## VINO BIANCO

	0,15l	0,25l	0,75l
<b>2018 Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G.</b> <i>trocken / Teruzzi e Puthod / Toscana</i>	6,00	9,50	28,00
<b>2018 Riesling Winkel Q.b.A.</b> <i>trocken / Weingut Schloss Vollrads / Rheingau</i>	6,70	10,70	31,00
<b>2019 Gavi del Comune di Gavi D.O.C.G.</b> <i>trocken / Cantina Produttori del Gavi / Piemont</i>	7,00	11,50	33,00
<b>2019 Sauvignon Blanc I.G.T. Venezia Giulia</b> <i>trocken / Eugenio Collavini / Friaul</i>	7,50	12,00	35,00
<b>2018 Chardonnay les Genièvres A.O.C.</b> <i>trocken / Mâcon-Lugny / Louis Latour / Burgund</i>	8,40	13,20	38,00
<b>2019 Pinot Grigio D.O.C.</b> <i>trocken / Cantina Terlan / Alto Adige</i>	8,50	14,00	39,00

## VINO ROSATO

<b>2018 Chiaretto Garda Classico Miti D.O.C.</b> <i>trocken / Tenuta Rovaglia / Lombardei</i>	6,50	10,50	29,00
--	------	-------	-------

## VINO ROSSO

<b>2016 Belpasso Rosso Allegrini</b> <i>trocken / Allegrini / Venetien</i>	6,50	10,50	29,00
<b>2018 Merlot-Corvina D.O.C.</b> <i>trocken / Allegrini / Venetien</i>	7,00	11,50	33,00
<b>2015 Chianti Rufina Riserva D.O.C.G.</b> <i>trocken / Castello di Nipozzano, Frescobaldi / Toscana</i>	9,50	16,00	45,00
<b>2016 Morellino di Scansano Riserva D.O.C.G.</b> <i>trocken / Il Grillesino / Toscana</i>	12,00	19,00	55,00



Oder schauen Sie sich  
unsere Weinkarte online an.