

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

### MINESTRE

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

 vegetarisch

### PASTA

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

### SECONDI PIATTI

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

### FANGFRISCHER FISCH

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



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

# PIAZZA ROMANA

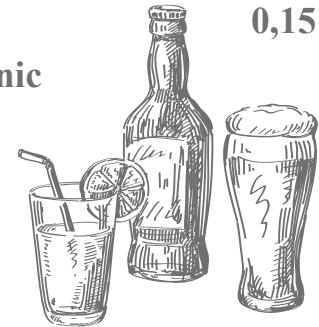
*am Elysée Boulevard*

## 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	5,50
Aperol Spritz	0,15l	9,00
Hugo	0,15l	9,00
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 Schloss Vollrads 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 / Tentula Roveglia / 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