

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

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

MINESTRE

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

 vegetarisch

PASTA

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

SECONDI PIATTI

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

FANGFRISCHER FISCH

Sogliola alla mugnaia	68,00
<i>Nordsee Seezunge nach Müllerin Art, für zwei Personen zum Teilen, 800 g</i>	



Ganzer Branzino	68,00
<i>Wolfsbarsch vom Grill 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
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
2018 Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. <i>trocken / Teruzzi e Puthod / Toscana</i>	6,00	9,50	28,00
2018 Riesling Winkel Q.b.A. <i>trocken / Weingut Schloss Vollrads / Rheingau</i>	6,70	10,70	31,00
2019 Gavi del Comune di Gavi D.O.C.G. <i>trocken / Cantina Produttori del Gavi / Piemont</i>	7,00	11,50	33,00
2019 Sauvignon Blanc I.G.T. Venezia Giulia <i>trocken / Eugenio Collavini / Friaul</i>	7,50	12,00	35,00
2018 Chardonnay les Genièvres A.O.C. <i>trocken / Mâcon-Lugny / Louis Latour / Burgund</i>	8,40	13,20	38,00
2019 Pinot Grigio D.O.C. <i>trocken / Cantina Terlan / Alto Adige</i>	8,50	14,00	39,00

VINO ROSATO

2020 Bardolino Chiaretto D.O.C. <i>trocken / Gorgo / Venetien</i>	6,50	10,50	29,00
---	------	-------	-------

VINO ROSSO

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