

PIAZZA ROMANA

Ihr guter Italiener!

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!

ANTIPASTO SPECIALE

Wählen Sie vier verschiedene köstliche traditionelle italienische Vorspeisen

- Parmaschinken** mit grünen Spargel und Parmesan
 - Toskanischer Bauernsalat**
mit Schafskäse, Paprika und Gurke
 - Gebratene Garnelen** all'arrabiata
 - Radicchio rosso di treviso**, Balsamico-Champignons
 - Meeresfrüchtesalat al limone** mit Cipolotti
 - Gebratene Aubergine**
mit Tomatensugo und Pecorino al Pepe
 - Vitello Tonnato** mit gebackenen Kapern
 - Mozzarella di Bufala**
mit Mango Mangifera und Basilikum-Pinienkern-Pesto
- pro Person 18,00**

PRIMI PIATTI

-  **Avocado al limone** 12,50
Fenchel Salat / rote Zwiebeln
-  **Carpaccio del padrone** 14,00
Rinder Carpaccio / Oliven Pesto geröstete Pinienkerne / Parmesan
-  **Calamaretti Christina aglio e olio** 14,00
Rucola / gebratene Chili / Knoblauch
- Thunfisch Carpaccio** 16,00
Limonen Filets / Peperonata


INSALATA

- Primavera** 7,00
Blattsalate / Kirschtomaten / Oliven / Parmesan
- Caesar Salad Piazza Romana** Rucola Spitzen 9,00
Senfdressing / Pesto Croutons / Pecorino al Pepe

MINESTRE

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

PASTA

- Spghettini** 12,00
Pesto / Kirschtomaten / Knoblauch
-  **Spghettini gamberoni** all'arrabiata 17,00
Salzwassergarnelen / Chili / Tomatensauce / Knoblauch
- Fusilloni** 19,00
Kalbsfiletspitzen / Gorgonzolasauce / Spinat / Chili
- Linguine** 21,00
gebratene Jakobsmuscheln / Safransauce

SECONDI PIATTI

- Orata alla griglia** Dorade Royal vom Grill 24,00
ohne Gräten / Knoblauch / Rosmarin / grüne Spargelspitzen
-  **Branzino** Wolfsbarschfilet vom Grill 25,00
geschmolzene Schalotten / Limonen-Kapernsauce /
- Seeteufel** aus dem Backofen 27,50
 *rote und gelbe Paprika Brodetto / Chili / Knoblauch*
-  **Fegato con salvia** Milchkalbsleber 19,50
Salbeibutter / gebratene Zwiebeln / geschmorter Apfel
- Spezzatino di vitello** gebratene Kalbsfiletspitzen 24,50
gerahmter grüner Pfeffer / Kräuterseitlinge / Champignons
- Scaloppine** alla Piazza Romana 25,00
Kalbsfiletmedaillons / Morchelrahmsauce



FANGFRISCHER FISCH

aus unserer Fischtheke vom Grill
mit grünem Spargel und geröstetem Knoblauch



Sie dürfen uns nicht verlassen, bevor Sie nicht eines dieser Gerichte probiert haben.

Non ci potete lasciare senza aver provato uno di questi piatti.

PIAZZA ROMANA

the outer Italiener!

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 <i>vom Fass</i>	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
2018 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

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere Weinkarte.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Service