

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 Sikorra 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.

Für zwei Personen zum Teilen 18,00

PRIMI PIATTI

- Primavera**  **8,50**
Blattsalate / Kirschtomaten / Oliven
- Caesar Salad Piazza Romana**  **9,50**
Rucolaspitzen / Senfdressing /
Pesto-Croupons / Pecorino al Pepe
- Avocado al limone**  **15,00**
Avocado-Tatar
Orangen-Fenchelsalat / rote Zwiebeln
- Rote Beete Carpaccio**  **15,00**
Gezupfter Büffelmozzarella / Gremolata / Kräutersalat
- Carpaccio del padrone** Rinder-Carpaccio **15,00**
geröstete Pinienkerne / Staudensellerie
- Calamaretti Christina aglio e olio** **17,00**
Rucola / gebratene Chili / Knoblauch
- Carpaccio di Coda di rospo** Seeteufel mit **17,00**
Limonen-Basilikum-Pesto

MINESTRE



- Minestrone classico**  **7,50**
mit Basilikum-Pesto
- Zuppa di crostacei** Krustentier-Suppe **11,00**
Krustentiere / Peperoncini

 vegetarisch



Oder schauen Sie sich unsere
Speisekarte online an.

PASTA

- Taglierini con Carciofi**  **15,00**
Artischockenherzen / Tomaten / Petersilie
- Taglierini con asparagi verdi**  **16,00**
grüner Spargel / Schalotten und Chili
- Taglierini gamberoni all'arrabiata** **21,00**
Salzwassergarnelen / Chili / Tomatensauce / Knoblauch
- Fusilloni filetto di vitello** **24,50**
Kalbsfiletspitzen / Gorgonzolasauce / Spinat / Chili
- Taglierini all' aragosta** **32,00**
Hummer / Krustentiersauce / Knoblauch

SECONDI PIATTI

- Fegato con salvia** Milchkalbsleber **24,00**
Salbeibutter / gebratene Zwiebeln / geschmorter Apfel
- Spezzatino di vitello** gebratene Kalbsfiletspitzen **26,00**
gerahmter grüner Pfeffer / Kräuterseitlinge / Champignons
- Scaloppine alla Piazza Romana** **28,00**
Kalbsfiletmedaillons / Morchelrahmsauce
- Orata alla griglia** Dorade Royal vom Grill **28,00**
ohne Gräten / Knoblauch / Thymian / grüne Spargelspitzen
- Branzino** Wolfsbarschfilet vom Grill **29,00**
geschmolzene Tomaten / Oliven/ Limonen-Kapernsauce
- Polpo alla griglia** Oktopus vom Grill **32,00**
Gebratener Spinat / Peperonata / Chili

FANGFRISCHER FISCH

Sogliola alla Piazza Romana pro Pers. 34,00
Echte Nordsee Seesunge
für zwei Personen zum Teilen, 1000 g



PIAZZA ROMANA

am Elysée Boulevard

NON ALCOLICA

| | | |
|------------------------------|-------|------|
| Acqua Panna / San Pellegrino | 0,25l | 4,00 |
| Acqua Panna / San Pellegrino | 0,75l | 8,00 |
| Granini Fruchtsäfte | 0,25l | 4,50 |
| Orangensaft, frisch gepresst | 0,25l | 6,50 |
| Granini Fruchtschorlen | 0,50l | 8,00 |
| Schweppes Dry Tonic / | | |
| Bitter Lemon / Ginger Ale | 0,20l | 5,70 |
| Coca-Cola / Fanta / Sprite | 0,33l | 5,00 |

BIRRA & APERITIVO

| | | |
|---|-------|-------|
| König Pilsener vom Fass | 0,30l | 5,00 |
| Prosecco San Simone Il Concerto | 0,10l | 7,00 |
| Champagner <i>Perrier-Jouët, Grand Brut</i> | 0,10l | 16,00 |
| Champagner <i>Perrier-Jouët, Blason Rosé</i> | 0,10l | 21,00 |
| Aperol Spritz | 0,15l | 12,00 |
| Hugo | 0,15l | 12,00 |
| Tanqueray Gin Tonic | | 15,00 |
| Negroni | 0,15l | 15,00 |

VINO BIANCO

| | 0,15l | 0,25l | 0,75l |
|---|-------|-------|-------|
| 2019 Sauvignon Blanc I.G.T. Venezia Giulia <i>trocken / Eugenio Collavini / Friaul</i> | 7,50 | 12,50 | 36,00 |
| 2020 Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. <i>trocken / Teruzzi e Puthod / Toskana</i> | 8,20 | 13,50 | 38,00 |
| 2020 Gavi del Comune di Gavi D.O.C.G. <i>trocken / Reusa Dij Vent / Ca del Bric / Piemont</i> | 8,50 | 13,70 | 40,00 |
| 2019 Riesling Winkel Q.b.A. <i>trocken / Weingut Schloss Vollrads / Rheingau</i> | 9,00 | 15,00 | 43,00 |
| 2020 Chardonnay les Genièvres A.O.C. <i>trocken / Mâcon-Lugny / Louis Latour / Burgund</i> | 9,50 | 15,50 | 45,00 |
| 2020 Pinot Grigio D.O.C. <i>trocken / Cantina Terlan / Alto Adige</i> | 9,50 | 15,50 | 45,00 |

VINO ROSATO

| | | | |
|---|------|-------|-------|
| 2020 Bardolino Chiaretto D.O.C. <i>trocken / Gorgo / Venetien</i> | 7,70 | 12,80 | 36,00 |
|---|------|-------|-------|

VINO ROSSO

| | | | |
|--|-------|-------|-------|
| 2016 Belpasso Rosso Allegrini <i>trocken / Allegrini / Venetien</i> | 7,20 | 12,00 | 35,00 |
| 2018 Merlot-Corvina D.O.C. <i>trocken / Allegrini / Venetien</i> | 8,20 | 13,50 | 38,00 |
| 2015 Chianti Classico Poggio al Sole D.O.C.G. <i>trocken / Tavarnelle / Toskana</i> | 9,50 | 15,50 | 45,00 |
| 2016 Morellino di Scansano Riserva D.O.C.G. <i>trocken / Il Grillesino / Toskana</i> | 12,50 | 19,80 | 59,00 |

Oder schauen Sie sich
unsere Weinkarte online an.

