

PIAZZA ROMANA

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.

Unser Restaurantteam und Küchenchef Michael Proske 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 oder mehrere Personen zum Teilen
p.P. 13,00

PRIMI PIATTI

Primavera 	10,00
<i>Blattsalate / Kirschtomaten / Oliven / Parmesan</i>	
Cesar Salad all' italiana 	11,00
<i>Rucolaspitzen / Sensedressing / Pesto-Croûtons Pecorino al Pepe</i>	
Avocado all' limone 	18,00
<i>Tomaten-Carpaccio / Basilikum / rote Zwiebeln</i>	
Rote Bete Carpaccio 	18,00
<i>Gezupfter Büffelmozzarella / Gremolata / Kräutersalat</i>	
Carpaccio del padrone <i>Rinder-Carpaccio</i>	18,00
<i>geröstete Pinienkerne / Staudensellerie / Parmesan</i>	
Crudo di mare	20,00
<i>Loup de mer / Limone / eingelegtes Gemüse</i>	
Calamaretti Christina aglio e olio	20,00
<i>Rucola / gebratene Chili / Knoblauch</i>	

MINESTRE

Minestrone classico 	9,00
<i>Gemüsesuppe Parmesan / Basilikum-Pesto</i>	
Zuppa di crostacei <i>Krustentier-Suppe</i>	12,00
<i>Krustentiere / Peperoncini</i>	

PASTA VEGETARISCH

Taglierini aglio e olio con portobello	19,00
<i>gebratener Portobello / Pinienkerne</i>	
Taglierini alla camogliese	19,00
<i>Pesto / Bohnen / Kartoffeln</i>	

PASTA

Taglierini con gamberoni all'arrabbiata	23,00
<i>Salzwassergarnelen / Chili / Tomatensauce / Knoblauch</i>	
Fusilloni con filetto di vitello	26,50
<i>Kalbsfiletspitzen / Gorgonzolasauce / Spinat / Chili</i>	
Taglierini all' aragosta	38,00
<i>Hummer / Krustentiersauce / Knoblauch</i>	

SECONDI PIATTI

Fegato con salvia <i>Milchkalbsleber</i>	28,00
<i>Salbeibutter / gebratene Zwiebeln / geschmorter Apfel</i>	
Spezzatino di vitello <i>gebratene Kalbsfiletspitzen</i>	30,00
<i>gerahmter grüner Pfeffer / Kräuterseitlinge / Champignons</i>	
Branzino <i>Wolfsbarschfilet vom Grill</i>	33,50
<i>geschmolzene Tomaten / Oliven/ Limonen-Kapernsauce</i>	
Saltimbocca alla Romana	35,00
<i>Kalbsfiletmedaillons / Zitronen-Verbene-Sauce Parmaschinken</i>	
Orata alla griglia <i>Dorade Royal vom Grill</i>	35,00
<i>ohne Gräten / Knoblauch / Thymian / grüner Kürbis</i>	
Pulpo alla griglia <i>Oktopus vom Grill</i>	35,00
<i>gebratener Spinat / Peperonata / Chili</i>	

FANGFRISCHER FISCH

Sogliola alla Piazza Romana **pro Pers. 39,50**

Echte Nordsee Seezunge, ca. 1000 g

Gemüse oder Gartensalat zur Wahl

Ideal für zwei Personen zum Teilen



PIAZZA ROMANA

NON ALCOLICA

Acqua Panna / San Pellegrino	0,25l	4,50
Acqua Panna / San Pellegrino	0,75l	9,00
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 Perrier-Jouët, Grand Brut	0,10l	18,00
Champagner Perrier-Jouët, Blason Rosé	0,10l	21,00
Aperol Spritz		14,00
Hugo		14,00
Tanqueray Gin Tonic		14,70
Negroni		16,00

VINO BIANCO

	0,15l	0,25l	0,75l
2021 Sauvignon Blanc I.G.T. Venezia Giulia <i>trocken / Eugenio Collavini / Friaul</i>	8,50	13,50	39,00
2020 Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. <i>Teruzzi</i>	8,50	13,50	39,00
2022 Riesling Winkel Q.b.A. <i>trocken / Weingut Schloss Vollrads / Rheingau</i>	9,50	15,50	46,00
2021 Pinot Grigio D.O.C. <i>trocken / Cantina Terlan / Alto Adige</i>	11,00	17,50	52,00
2021 Lugana Cà dei Frati Brolettino D.O.C. <i>trocken / Cà dei Frati / Lombardei / Italien</i>	12,50	21,00	62,00

VINO ROSATO

2023 Bardolino Chiaretto D.O.C. <i>Gorgo / Venetien</i>	8,50	13,50	39,00
2020 Rosé Clos Mireille A.O.C. <i>Domaines Ott / Côte de Provence / Frankreich</i>			107,00

VINO ROSSO

2019 Chianti Rufina Riserva, Nipozzano D.O.C.G. <i>Castello di Nipozzano / Marchesi Frescobaldi / Toskana</i>	10,50	17,00	49,00
2019 Primitivo Puglia "SINCE 1913" I.G.T. <i>Torrevento / Apulien</i>	12,50	20,50	61,00
2020 Le Volte D.O.C. <i>Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri</i>	15,50	25,50	75,00