

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.

Wir freuen uns, Sie zu verwöhnen!

ANTIPASTO SPECIALE

Lassen Sie sich von unseren Küchenchefs verwöhnen!
Wir servieren Ihnen verschiedene traditionelle
italienische Vorspeisen.

**Ab zwei oder mehrere Personen zum Teilen
pro Pers. 23,00**

PESCE & CARNE

Fegato con salvia Milchkalbsleber Salbeibutter / geschmorter Apfel / Zwiebeln / Blattspinat	28,00
Spezzatino di vitello gebratene Kalbsfiletspitzen gerahmter grüner Pfeffer / Portobello / junger Lauch	30,00
Ossobuco in gremolata Geschmorte Kalbshaxe Wurzelgemüse Gemüse / Schalotten	34,00
Branzino Wolfsbarschfilet vom Grill Tomaten / Oliven / Weißwein / Blattspinat	34,00
Orata alla griglia Dorade Royal vom Grill ohne Gräten / Limonen-Olivenöl / Blattspinat	35,00
Saltimbocca alla Romana Kalbsfilet / Parmaschinken / Jus / Honig-Möhrrchen	35,00

PRIMI PIATTI

Primavera  Grüne Blattsalate / Wildkräuter / Granatapfel	10,00
Insalata di rucola  Rucolaspitzen / Balsamico / Kirschtomaten / Pecorino	11,00
Avocado al limone  Tomaten-Carpaccio / Basilikum / rote Zwiebeln	18,00
Carpaccio di barbabietola rossa  Rote Beete-Carpaccio / Büffelmozzarella / Granola / Kräutersalat	18,00
Carpaccio del padrone Rinder-Carpaccio geröstete Pinienkerne / Staudensellerie / Parmesan	18,00
Calamaretti aglio e olio Rucola / Olivenöl / Chili / Knoblauch	20,00
Polpo alla griglia Oktopus vom Grill gebratener Spinat / Peperonata	23,00

FANGFRISCHER FISCH

Sogliola alla Piazza Romana pro Pers. 39,50
Echte Nordsee Seeszunge, ca. 1000 g
Blattspinat oder Gartensalat zur Wahl

Ideal für zwei Personen zum Teilen



ZUPPE

Minestrone classico  Gemüsesuppe Wurzelgemüse / Tomaten / Basilikum-Pesto	9,00
Caciucco Toskanische Fischsuppe Garnelen / Kabeljau	14,00

PASTA

Pappardelle con gorgonzola e spinaci Gorgonzola / Blattspinat / Birne / Walnuß	19,00
Pappardelle con burratina Tomatensugo / Salsiccia / Basilikum / Burratina	22,00
Taglierini con gamberoni all'arrabbiata Salzwassergarnelen / Chili / Tomaten / Knoblauch	25,00

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 <i>Perrier-Jouët, Grand Brut</i>	0,10l	18,00
Champagner <i>Perrier-Jouët, Blason Rosé</i>	0,10l	21,00
Aperol Spritz		14,00
Hugo		14,00
Tanqueray Gin Tonic		14,70
Negroni		16,00

VINO BIANCO

	0.2l	0.75l
2022 Sauvignon Blanc I.G.T. Venezia Giulia <i>trocken / Eugenio Collavini / Friaul</i>	11,50	39,00
2022 Riesling Winkel Q.b.A. <i>trocken / Weingut Schloss Vollrads / Rheingau</i>	13,50	46,00
2023 Pinot Grigio D.O.C. <i>trocken / Cantina Terlan / Alto Adige</i>	15,00	52,00
2023 Grillo Cavallo delle Fate D.O.C. <i>Tenuta Regaleali</i>	16,00	55,00
2023 Lugana Cà dei Frati Brolettino D.O.C. <i>trocken / Cà dei Frati / Lombardei / Italien</i>	19,50	68,00

VINO ROSATO

2023 Whispering Angel <i>Caves d'Esclans</i>	19,00	65,00
--	-------	-------

VINO ROSSO

2019 Chianti Rufina Riserva, Nipozzano D.O.C.G. <i>Castello di Nipozzano / Marchesi Frescobaldi / Toskana</i>	14,50	49,00
2022 Montepulciano D' Abruzzo D.O.C. <i>Gianni Masciarelli</i>	15,50	53,00
2019 Primitivo Puglia "SINCE 1913" I.G.T. <i>Torrevento / Apulien</i>	17,50	61,00
2022 Le Volte D.O.C. <i>Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri</i>	21,50	75,00