

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!

ANTIPASTI 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**

PASTA

Papardelle con gorgonzola e spinaci 19,00

Gorgonzola / Blattspinat / Birne / Walnuß

Papardelle con burratina 22,00

Tomatensugo / Salsiccia / Basilikum / Burratina


Taglierini con gamberoni all'arrabbiata 25,00

Salzwassergarnelen / Chili / Tomaten / Knoblauch

PRIMI PIATTI

Primavera  10,00

Grüne Blattsalate / Wildkräuter / Granatapfel

Insalata di rucola  11,00

Rucolaspitzen / Balsamico / Kirschtomaten / Pecorino

Avocado al limone  18,00

Tomaten-Carpaccio / Basilikum / rote Zwiebeln

Carpaccio di barbabietola rossa  18,00

Rote Beete-Carpaccio / Büffelmozzarella / Granola / Kräutersalat

Carpaccio del padrone Rinder-Carpaccio 18,00

geröstete Pinienkerne / Staudensellerie / Parmesan

Calamaretti agli e olio 20,00

Rucola / Olivenöl / Chili / Knoblauch

Polpo alla griglia Oktopus vom Grill 23,00

gebratener Spinat / Peperonata

MINESTRE

Minestrone classico  Gemüsesuppe 9,00

Wurzelgemüse / Tomaten / Basilikum-Pesto

Caciucco Toskanische Fischsuppe 14,00

Garnelen / Kabeljau

FANGFRISCHER FISCH

Sogliola alla Piazza Romana pro Pers. 39,50

Echte Nordsee Seesunge, ca. 1000g

Blattspinat oder Gartensalat zur Wahl

Ideal für zwei Personen zum Teilen



SECONDI PIATTI

Fegato con salvia Milchkalbsleber 28,00

Salbeibutter / geschmorter Apfel / Zwiebeln / Blattspinat

Spezzatino di vitello gebratene Kalbsfiletspitzen 30,00

gerahmter grüner Pfeffer / Portobello / junger Lauch

Ossobuco in gremolata Geschmorte Kalbshaxe 34,00

Wurzelgemüse Gemüse / Schalotten

Branzino Wolfsbarschfilet vom Grill 34,00

Tomaten / Oliven / Weißwein / Blattspinat

Orata alla griglia Dorade Royal vom Grill 35,00

ohne Gräten / Limonen-Olivenöl / Blattspinat

Saltimbocca alla Romana 35,00

Kalbsfilet / Parmaschinken / Jus / Honig-Möhrrchen

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
2022 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
2023 Pinot Grigio D.O.C. <i>trocken / Cantina Terlan / Alto Adige</i>	11,00	17,50	52,00
2022 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
2022 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