

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**

ZUPPE

- Cacciucco toscano** Toskanische Fischsuppe **12,00**
Garnelen | Kabeljau | Gemüse
- Minestrone classico**  **9,00**
Wurzelgemüse | Tomaten | Basilikum
- Steipilz-Consommé**  **9,00**
Kräuterseitlinge | Schnittlauch

PRIMI PIATTI

- Carpaccio vom Weiderind** **18,00**
Rucola | Pinienkerne | Parmesan | alter Balsamico | Zitrone
- Calamaretti con peperoni** **18,00**
kleine Tintenfische gebraten | Paprika | Chili
Knoblauch | Pesto
- Rote Bete Carpaccio**  **16,00**
Büffelmozzarella | Chicorée | Orange | Mandel
- Pomodori colorati**  **14,00**
bunte Tomatenscheiben | Avocadotatar al Limone | Basilikum
- Insalata Mista**  **10,00**
Bunte Blattsalate | Rucolaspitzen
kalt gepresstes Olivenöl | Tomatenkonfit

PESCE & CARNE

- Saltimbocca alla Romana** **34,00**
Kalbsfilet | Parmaschinken | Jus | Honig-Möhrchen
Rosmarinkartoffeln
- Ossobuco** **32,00**
Geschmorte Kalbshaxe | Wurzelgemüse | Schalotten
Pellkartoffeln
- Spezzatino di vitello** **30,00**
Gebratene Kalbsfiletspitzen | gerahmter grüner Pfeffer
Portobello | Erbsen | Zuckerschoten | Rosmarinkartoffeln
- Fegato di Vitello** **26,00**
Milchkalbsleber | braune Butter & Salbei
Apfel | Zwiebel | Blattspinat | Kartoffelpüree
- Branzino** **34,00**
Wolfsbarschfilet vom Grill | Tomate | Oliven
Weißweinsauce | Blattspinat | Rosmarinkartoffeln
- Orata** **35,00**
Ganze Dorade Royal vom Grill ohne Gräten
Limonen-Olivenöl Blattspinat | Rosmarinkartoffeln

FANGFRISCHER FISCH

Sogliola alla Piazza Romana

Echte Nordsee Seezunge, ca. 700 g
mit Rosmarinkartoffeln.
Blattspinat oder Gartensalat zur Wahl

für zwei Personen zum Teilen **pro Pers. 39,00-€**



PASTA

- Pasta Gamberoni** **24,00**
Tagliarini | Garnelen | Chili | Tomate | Knoblauch
- Pasta Salsiccia** **22,00**
Pappardelle | pikante italienische Wurst | Burratina
Tomatensugo | Basilikum
- Pasta Gorgonzola** **19,00**
Pappardelle | Gorgonzola | Blattspinat | Birne | Walnuß

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

	0.2l	0.75l
2023 Gavi di Gavi Ca del Bric Piemont	13,50	45,00
2024 Sauvignon Blanc Perpaolo Pecorari Friaul	13,50	45,00
2022 Riesling Winkel Q.b.A. Weingut Schloss Vollrads Rheingau	14,00	46,00
2023 Pinot Grigio D.O.C. Cantina Terlan Alto Adige	15,00	52,00
2023 Grillo Cavallo delle Fate D.O.C. Tenuta Regaleali Sizilien	16,00	55,00
2023 Lugana Cà dei Frati Brolettino D.O.C. Cà dei Frati Lombardei	19,50	68,00

VINO ROSATO

2024 Negroamaro Rosato Salento IGP Cantina Cantele Apulien	11,50	42,00
------------------------------------------------------------------------	-------	-------

VINO ROSSO

2021 Borgonero Borgoscopeto Toskana	14,50	49,00
2022 Montepulciano D' Abruzzo D.O.C. Gianni Masciarelli Abruzzi	17,50	59,00
2020 Petrikore Nero d'Avola D.O.C Cantina Sibiliana Sizilien	16,00	55,00
2019 Primitivo Puglia "SINCE 1913" I.G.T. Torrevento Apulien	18,50	65,00