

ANTIPASTI

antipasti

- Caprese**
con mozzarella di Bufala DOP e pomodoro costoluto € 12
- Bufala e alici**
del con mozzarella di Bufala DOP e alici del Cantabrico su letto di misticanza..... € 14
- Bresaola, Rughetta e parmigiano**
Bresaola della Valtellina IGP, rughetta, Parmigiano Reggiano a scaglie e limone... € 14
- Tagliere Nostrano**
Tris di salumi - bresaola della Valtellina IGP Prosciutto crudo Irpino e soppressata Tris di formaggi - Parmigiano Reggiano Gennari 36 mesi, gorgonzola stagionato di Guffanti, Taleggio DOP con noci, miele e confetture € 16
- Tagliere Nostrano all'Italiana**
Tris di salumi - bresaola della Valtellina IGP Prosciutto crudo Irpino e soppressata Tris di formaggi - Parmigiano Reggiano Gennari 36 mesi, gorgonzola stagionato di Guffanti, Taleggio DOP con mozzarella di Bufala, pomodori secchi, carciofini cafoni, melanzane sott'olio e noci, miele e confetture € 24

PIZZA

pizza

- La Focaccia**
con rosmarino e olio d'oliva € 8
- Le Bianche:**
Crudo o Cotto
Con prosciutto crudo Irpino o cotto Granbiscotto, fior di latte di Mondragone.. € 14
- Ortolana**
con fior di latte di mondragone, zucchine, melanzane e peperoni grigliati € 14
- Le Rosse:**
Margherita
con fior di latte di Mondragone, passata di pomodoro e basilico € 12
- Diavola**
con fior di latte di Mondragone, salsa di pomodoro e soppressata calabra piccante..... € 14
- Le Signature:**
La Preziosa
pomodori secchi, Bufala DOP a crudo e noci tostate € 16
- La Independent**
con stracciatella di bufala IGP, Perlage di tartufo nero, salmone selvatico affumicato..... € 18

*La nostra
Terrazza*

Dalla terrazza all'ottavo piano dell'hotel, una vista a 360 gradi delle meraviglie della capitale,.

Dalle Terme di Diocleziano alla Cupola di San Pietro in Vaticano e fino ai Castelli Romani

Condividi la tua esperienza
#upontheroof

PRIMI PIATTI

primi piatti

- Fettuccine al pomodoro**
Fettuccine all'uovo con salsa di Datterini freschi..... € 14
- Lasagna alla Bolognese**
con ragù di carne, pomodoro, fior di latte e Parmigiano € 14
- Cannelloni al pomodoro**
con ricotta di bufala, spinaci, pomodorino fresco, basilico € 14
- Paella all'Italiana**
con cozze, vongole gamberi e pollo..... € 16
- Lasagna Pesto e Gamberi**
con gamberi rosa, pesto di pistacchi e mozzarella di bufala DOP..... € 18

SECONDI PIATTI

secondi piatti

- Polpette in umido alla Pizzaiola**
Polpette con ricotta di Monte e carni miste di prima scelta..... € 14
- Parmigiana di melanzane**
melanzane fritte, mozzarella datterini e basilico € 16
- Fettina di pollo panata con contorno**
Fettina di pollo con panatura leggera, cotta al forno e servita con contorno € 20
- Salmone e contorno**
Filetto di salmone 200 gr. marinato al lime e menta alla piastra € 28
- Filetto di manzo alla piastra e contorno**
Filetto di manzo 250 gr. di Fassona Piemontese con timo e rosmarino € 28

DOLCI

dolci

- Coppa gelato**
A scelta: crema; pistacchio; cioccolato con possibilità di panna..... € 7
- La torta di Nonna Maria**
Torta di pasta frolla, crema e pinoli..... € 7
- Tiramisù..il classico**
mascarpone, savoiardi e caffè € 7
- Il Torroncione**
semifreddo al torroncino con granella di nocciole..... € 7
- Riflesso di Vienna**
Pan di spagna con farcitura di albicocca, ricoperto al cioccolato € 7
- Tagliata di frutta di stagione** € 10

*La nostra
Cucina*

Sapori della gastronomia d'eccellenza italiana e non solo.
Lascia scorrere pensieri e sensazioni durante il tuo delizioso momento di gusto!

CONTORNI

contorni

- Patate arrosto**..... € 7
- Broccoletti saltati**..... € 7
- Spinaci all'agro**..... € 7
- Verdure grigliate**..... € 7
- Insalata verde con pomodori**..... € 7

INSALATE

insalate

- Greca**
Insalata misticanza, frisella sbriciolata olive di Kalamata, cetrioli, feta e pomodoro costoluto..... € 14
- Siciliana**
Insalata misticanza, pomodori secchi, capperi di Salina, origano secco di Pantelleria, arancia Tarocco..... € 14
- Mediterranea**
Insalata misticanza, filetto di tonno all'olio di oliva, uova sode, acciughe siciliane del Cantabrico e pomodori costaluto, € 14

Servizio € 2

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento), ai sensi del Reg. CE 853/2004.

APPETIZERS

appetizers

- Caprese salad**
With buffalo mozzarella D.O.P., ribbed tomatoes € 12
- Buffalo mozzarella & anchovies**
with buffalo mozzarella D.O.P., Cantabrico anchovies on a bed of mixed salad € 14
- Bresaola with rocket salad and parmesan**
Valtellina Bresaola I.G.P., rocket salad, Parmesan flakes and lemon € 14
- Traditional platter**
Tris of cold cuts: Valtellina bresaola I.G.P., prosciutto (raw ham) Irpino and headcheese
Tris of cheese: Parmesan Gennari aged 36 months, Aged gorgonzola of Guffanti, taleggio D.O.P., walnuts, honey and jam € 16
- Traditional platter "Italian way"**
Tris of cold cuts: Valtellina bresaola I.G.P., prosciutto (raw ham) Irpino and headcheese
Tris of cheeses: Parmesan Gennari aged 36 months, Aged gorgonzola Guffanti, taleggio D.O.P.
With buffalo mozzarella, dried tomatoes, little artichokes (Cafoni), eggplants in oil with walnuts, honey or jam € 24

PIZZA

pizza

- Focaccia**
with olive oil and rosemary € 8
- White base:**
Raw ham or cooked ham
with Mondragone mozzarella, Cooked ham Granbiscotto / Raw ham Irpino € 14
- Vegetarian**
with Mondragone mozzarella, Zucchini, Eggplant and grilled pepper bell € 14
- Red base:**
Margherita
with Mondragone mozzarella, tomato sauce, basil € 12
- Diavola/ Pepperoni**
with Mondragone mozzarella, tomato sauce and spicy Calabrese soppressata € 14
- Signatures:**
The Preziosa
dried tomatoes, Bufala DOP uncooked and toasted walnuts € 16
- The Independent**
Stracciatella of Burrata I.G.P., Black truffle perlage, Smoked wild salmon € 18

Our Roof Terrace

From the roof terrace to the eight floor of The Independent Hotel, a 360 degrees view of the wonders of the Eternal City.

From "Terme di Diocleziano" to "Dome of San Pietro in Vaticano" and "Castelli Romani".

Share your experience
#upontheroof

FIRST COURSES

first courses

- Fettuccini with tomato sauce**
Egg fettuccine with fresh Datterini sauce .. € 14
- Lasagna with Bolognese sauce**
with meat sauce, tomatoes, mozzarella and parmesan € 14
- Cannelloni with tomatoes**
with buffalo ricotta, spinach, fresh cherry tomatoes and basil € 14
- Italian Paella**
with mussels, clams, prawns and chicken .. € 16
- Lasagna with pesto & shrimps**
with pink shrimps, pistachios pesto & fresh Buffalo mozzarella D.O.P. € 18

SECOND COURSES

second courses

- Meatballs with sauce "alla Pizzaiola"**
Meatballs with Monte ricotta and mixed meats of first choice € 14
- Eggplant Parmigiana**
fried aubergines, datterini tomatoes, mozzarella and basil € 16
- Breaded fillet & side**
Chicken slice with light breading, baked and served with side dish € 20
- Salmon & side**
Salmon fillet 200 gr., marinated with lime and grilled mint € 28
- Grilled beef fillet & side**
Beef fillet 250 gr. Of Fassona Piemonte's with thyme and rosemary € 28

DESSERT

dessert

- Ice cream cup**
By choice: cream; pistachio; chocolate with cream € 7
- Grandma Maria's cake**
Short pastry cake, cream and pine nuts € 7
- Tiramisù..The Classic**
mascarpone, ladyfingers and coffee € 7
- Torroncione**
nougat parfait with chopped hazelnuts € 7
- Vienna reflection**
Sponge cake with apricot filling, with chocolate € 7
- Fruit salad**
Season fresh fruits € 10

Our Cuisine

Flavors of gastronomy of Italian excellence and beyond.
Let your thoughts and feelings flow during your delicious moment of taste!

SIDE DISH

side dish

- Roasted potatoes** € 7
- Sautéed "italian style" wild broccoli leaves** € 7
- Spinach with lemon juice** € 7
- Grilled vegetables** € 7
- Salad with tomatoes** € 7

SALADS

salads

- Greek salad**
Mixed salad, bread crumbles, Kalamata olives, cucumber, Feta cheese, Ribbed tomatoes € 14
- Sicilian salad**
Mixed salad, dried tomatoes, Salina cappers, dried Pantellaria oregano, blood orange... € 14
- Mediterranean salad**
Mixed salad Olive oil tuna fillet, boiled eggs, Sicilian Cantabrico sea anchovies, ribbed tomatoes € 14

Service € 2

Based on seasonality and availability, some products some may be frozen or blast-chilled on site.
The fish we purchased is fresh and undergoes blast chilling in accordance with Reg. CE 853/2004.