

STARTERS

Tartare di manzo con senape e capperi (SN)

Sgombro scottato, misticanza di campo, miele e semi (F, SM)

Suppli alla carbonara (L, U)

Fungo cardoncello saltato, fondo vegetale, trito di santoreggia (SD)

MAIN COURSE

Rigatoni all'Amatriciana (G, L)

Pasta mista ceci, pancetta e peperone crusco (G)

Pappardelle al ragù di cortile (G, SD)

Cavolfiore arrosto, burro acido, prezzemolo e crema di lenticchie alla cannella (VG)

DESSERT

Maritozzo (G, L)

Cheese Cake basca e cachi (G, L)

Crostatina con frolla al cacao, crema alle castagne e mandarino (G, L, F, U, A)

The Hoxton Rome, Largo Benedetto Marcello, 220, 00198 Roma RM

If you have any allergies or dietary requirements please speak to a member of staff for more information.

Arachidi (A), Crostacei (C), Frutta a Guscio (F), Glutine (G), Lattosio (L), Lupini (LU), Molluschi (M), Pesce (P), Sedano (SD), Solfetri (SF), Semi di Sesamo (SM), Senape (SN), Soia (SO), Uova (U), Vegano (VG), Vegetariano (V).

