PALAZZO NAVONA
★★★★
ROMA

SUMMER MENU

Fresh & Tasty

Ceasar salad 18
A-C-G

Caprese di bufala 18
Caprese salad
G

Tagliere di salumi e formaggi 24
Charcuterie board with cured meats and cheese
G

Parmigiana di melanzane 20
Eggplant parmigiana
A-G

Lasagna alla Bolognese 22
Bolognese lasagna
A-G

Verdure grigliate 16
Grilled vegetables

Sandwich Selection

Toast con prosciutto cotto e formaggio 16
Toast with cooked ham and cheese
A-G

Pane multicereali con salmone affumicato, formaggio fresco e rucola 18
Multigrain bread with smoked salmon, fresh cheese and rocket salad
A-G-D

Cheeseburger di manzo Italiano, lattuga, pomodoro e cheddar 22
Italian beef cheeseburger, lettuce, tomato and cheddar
A-G

Roman Pinsa

MARGHERITA 16
Pomodoro bio, fiordilatte, olio EVO, Basilico
Tomato, fiordilatte, EVO oil, basil
A-G

LA CRUDO 18
Prosciutto Crudo di Parma DOP, pomodoro bio, fiordilatte, rucola fresca, scaglie di parmigiano, olio EVO Italiano
Prosciutto Crudo di Parma PDO, organic tomato, fiordilatte cheese, fresh arugula, flakes of parmesan cheese, Italian EVO oil
A-G

PALAZZO NAVONA
★★★★
ROMA

SUMMER MENU

CROSTINO AFFUMICATO 16

Fiordilatte, prosciutto cotto e fonduta di scamorza affumicata

Fiordilatte cheese, cooked ham and smoked scamorza fondue

A-G

PINSA DIAVOLA 16

Pomodoro bio, fiordilatte, salame piccante, olio EVO

Tomato, fiordilatte cheese, spicy salami, EVO oil

A-G

Sweet Ending

Tiramisù 12

A-C-G

Tagliata di frutta fresca 12

Sliced fresh fruits

LEGENDA DELLE SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Nella tabella sottostante sono riportate le sostanze /prodotti che provocano allergie / intolleranze indicate dal regolamento ue n 1169/2011 che possono essere utilizzate nella preparazione dei nostri piatti.

GF - gluten-free | **SL** - senza lattosio
A - cereali contenenti glutine, ovvero: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
B - crostacei e prodotti a base di crostacei
C - uova e prodotti a base di uova
D - pesce e prodotti a base di pesce
E - arachidi e prodotti a base di arachidi
F - soia e prodotti a base di soia
G - latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
H - frutta a guscio: mandorle (amygdalus communis l.), nocciole (corylus avellana), noci di acagiu' (anacardium occidentale), noci di pecan (carya illinoinensis wangenh k. Koch), noci del brasile (bertholletia excelsa), pistacchi (pistacia) noci macadamia o noci del queensland (macadamia terni folia) e i loro prodotti
I - sedano e prodotti a base di sedano
L - senape e prodotti a base di senape
M - semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
N - anidrite solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di so2 totale da calcolarsi per prodotti cosi come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
O - lupini e prodotti a base i lupini
P - molluschi e prodotti a base di molluschi

LEGEND OF SUBSTANCES AND PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES/INTOLERANCES

The table below shows the substances/products that cause allergies/intolerances indicated by EU regulation n 1169/2011 that can be used in the preparation of our dishes.

GF - gluten-free | **SL** - lactose-free
A - cereals containing gluten, i.e.: wheat, rye, barley, oats, barley, kamut, or their hybridized strains and derived products
B - crustaceans and crustacean products
C - eggs and egg products
D - fish and fish products
E - peanuts and peanut products
F - soybeans and soybean products
G - milk and milk products (including lactose)
H - nuts: almonds (amygdalus communis l.), hazelnuts (corylus avellana), cashew nuts (anacardium occidentale), pecans (carya illinoinensis wangenh k. Koch), Brazil nuts (bertholletia excelsa), pistachios (pistacia) macadamia nuts or queensland nuts (macadamia terni folia) and their products
I - celery and celery products
L - mustard and mustard products
M - sesame seeds and sesame products
N - sulfur anhydrite and sulfites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total so2 to be calculated for products as proposed ready-to-eat or reconstituted in accordance with manufacturers' instructions
O - lupins and lupin-based products
P - molluscs and products based on molluscs