



ABITART HOTEL

★ ★ ★ ★

ABITART HOTEL  
Via Pellegrino Matteucci 10/20  
00154 Roma  
Tel. +39 (0)6 45 43 191  
Fax. +39 (0)6 45 43 19 899  
[info@abitarthotel.com](mailto:info@abitarthotel.com)  
[meeting@abitarthotel.com](mailto:meeting@abitarthotel.com)  
[www.abitarthotel.com](http://www.abitarthotel.com)



ESTROBAR  
cucina italiana

### ANTIPASTI:

Mozzarella di bufala campana e prosciutto con pralina croccante  
Tartare di tonno con avocado e crostini di pane  
Fungo porcino in carrozza  
Millefoglie di polpo con patate chips  
Tempura di gamberi su wok di verdure  
Il nostro pane ed alici  
Cannolo croccante con mortadella, bufala e pistacchi  
Carpaccio di filetto alle erbe e formaggio caprino  
Crudo di spigola su panzanella toscana

### PRIMI PIATTI:

Gnocchetti con scampi, mazzancolle e pesto  
Paccheri on guanciale, pomodoro fresco e pecorino di fossa  
Spaghetti alla chitarra con vongole, bottarga e pomodori confit  
Tonnarelli in carbonara tartufata  
Rotolino di crespella con radicchio trevigiano e provola  
Tagliolini con porcini, spigola e pachino  
Tonnarelli, cozze e pecorino  
Tagliolini al nero di seppia con crema di baccalà e fiori di zucca  
Tonnarelli cacio, pepe e fiori di zucca

### SECONDI PIATTI:

Rotolo di salmone e crostacei con caponata siciliana  
Tagliata di manzo con rucola pachino e castelmagno  
Millefoglie di filetto con porcini speck e provola  
Punta di petto di vitella alla fornara su rostie di patate  
Polpo alla griglia su crema di patate ed aceto balsamico di modena  
Fagottino di rombo croccante con porcini e patate  
Tagliata di tonno al sesamo con insalata orientale di verdure

### DESSERT

Fagottino di fichi croccante con gelato crema  
Cheese cake ai frutti di bosco  
Tortino al cioccolato con semifreddo al pistacchio  
Tagliata di ananas e fragole in cialda  
Crema catalana ai lamponi e pistacchio con mousse al cioccolato fondente  
Tortina di brownie con mousse di tiramisù e gelo di mocaccino  
Sorbetti e gelati artigianali in cialda

**€25.00 per chi lascia il tavolo entro le ore 22.30 / €30.00 per chi rimane dopo le ore 22.30**  
**INCLUSI : acqua minerale, vino della casa e caffè**

