



---

SKY RESTAURANT

☞ MENU ☜

---



---

ALEPH  ROME  
HOTEL

Gentile Ospite,  
Siamo felici di darle il benvenuto e accoglierla allo Sky Restaurant  
per farle scoprire la nostra proposta enogastronomica.



*Dear Guest,  
We are happy to welcome you at the Sky Restaurant to let you  
discover our food and wine proposal.*

EXECUTIVE CHEF



CARMINE BUONANNO

FOOD & BEVERAGE MANAGER

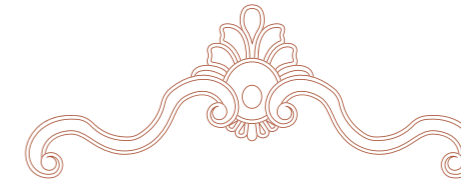


GAETANO CACIALLI

---

Se ha ulteriori domande su ingredienti usati, intolleranze o allergie,  
non esiti a chiedere al restaurant manager.  
*If you would have any further questions about used ingredients, intolerances  
or allergies, please do not hesitate to ask the restaurant manager.*

---

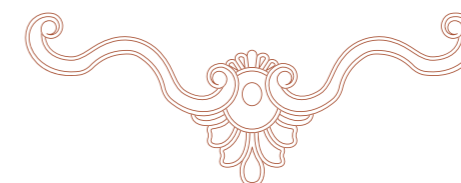


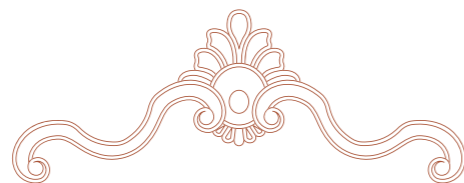
---

## ANTIPASTI *Starters*

- Calamaro ripieno, variazione di crema di fagioli cannellini e nduja € 24  
*Stuffed squid, beans "cannellini" variation and n'duja*  
(1-3-4-9-14-M)
- Sandwich di panella di ceci allo zafferano e tonno rosso € 24  
con caponata di melanzane e pomodoro piccante  
*Chickpea sandwich with saffron and red tuna*  
*with aubergine caponata and spicy tomato*  
(4)
- Tartare di manzo con sorbetto alla senape e dressing ai lamponi € 22  
*Beef tartare, mustard sorbet and raspberries dressing*  
(4-7-10)
- Uovo croccante, asparagi verdi e bianchi, tartufo nero di stagione € 20  
*Crispy egg, green and white asparagus, seasonal black truffle*  
(1-3-7-V)
- Variazione di Carciofi romaneschi, € 20  
salsa al pecorino romano e mentuccia  
*Roman artichokes variation, pecorino cheese sauce and roman mint*  
(1-7-V)

Tutti prezzi sono incluso servizio e IVA / All prices are included service and VAT

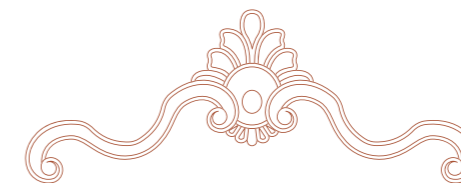
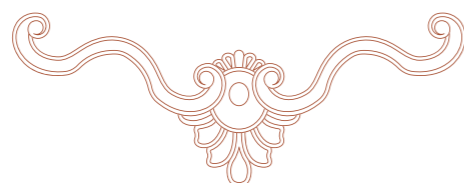




## PRIMI Pasta

|   |      |
|---|------|
| Bucatini all'amatriciana con guanciale croccante<br><i>Bucatini pasta "Amatriciana", tomatoes sauce pecorino cheese and crisp pork cheek</i><br>(1-7-M)                                 | € 21 |
| Tonnarelli di pasta fresca cacio e pepe<br><i>Tonnarelli fresh pasta, cheese and black pepper sauce</i><br>(1-3-7-M)  | € 21 |
| Rigatoni alla carbonara<br><i>Rigatoni pasta "Carbonara" with eggs and pecorino cheese sauce, crispy pork cheek</i><br>(1-3-7-P)  | € 19 |
| Spaghetti con pomodorini datterini e basilico fresco<br><i>Spaghetti with tomatoe sauce and basil</i><br>(1-7-V)  | € 21 |
| Fagottini di pasta ripieni di ragu napoletano, salsa al Parmigiano Reggiano e basilico<br><i>Dumpling pasta stuffed with Neapolitan ragout, Parmigiano sauce and basil</i><br>(1-3-7-M) | € 24 |
| Linguine di Gragnano, carpaccio di gambero rosso, pomodoro giallo e crumble al prezzemolo<br><i>Linguine pasta, red prawns carpaccio, yellow tomatoes and parsley crumble</i><br>(1-2)  | € 24 |
| Risotto alle cime di rapa, salsiccia di pescato al fiocchetto selvatico e caviale<br><i>Risotto with turnip green, fish sausages fennel flavoured and caviar</i><br>(5)                 | € 26 |
| Eliche di pasta e piselli con lardo di seppia e spinacio limone<br><i>Eliche pasta and peas with cuttlefish lard and lemon spinach</i><br>(1-14)  | € 24 |

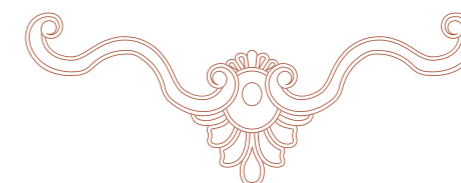
Tutti prezzi sono incluso servizio e IVA / All prices are included service and VAT

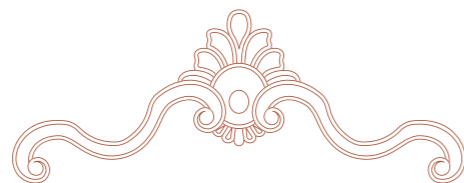


## SECONDI PIATTI Main Course

|  |      |
|--|------|
| Costata di manzo dry aged verdure baby, salsa alla pizzaiola e chips di origano<br><i>Rib eye dry aged, baby vegetables, pizzaiola sauce and oregano chips</i><br>(1-10-12)            | € 34 |
| Pluma di maiale iberico, cicorietta e chutney di mango<br><i>Iberian pork pluma, chicory and mango chutney</i><br>(10-12-M)  | € 30 |
| Variazione di agnello con cipollotti, bietoline e caprino<br><i>Lamb variation with spring onions, chard and goat cheese</i><br>(7)  | € 32 |
| Baccalà, crema di patate, agretti, polvere di cipolla bruciata e pomodori confit<br><i>Cod fish, potatoes cream, agretti vegetables, burned onion powder, tomatoes confit</i><br>(4-7) | € 32 |
| Spigola, scarola riccia, olive di Gaeta e salsa allo spumante<br><i>Sea bass, escarole, olives from Gaeta and Italian sparkling wine sauce</i><br>(4-12)                               | € 32 |

Tutti prezzi sono incluso servizio e IVA / All prices are included service and VAT

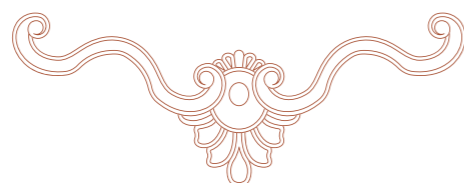




## DOLCI Dessert

|   |      |
|---|------|
| Selezione di formaggi con marmellate e miele biologico<br><i>Cheese selection with honey and jams</i><br>(7-8-V)  | € 18 |
| Aleph babà, mele annurche e rum<br><i>Aleph Babà, apple and rum</i><br>(1-3-7-8)  | € 15 |
| Speculemon, "tutto limone"<br><i>Speculemon (lemon variation)</i><br>(1-3-7-8)  | € 15 |
| Fondente caldo Aleph al peperoncino,<br>crumble al cacao e salsa allo strega<br><i>Chocolate pie, red pepper, cocoa crumble and Strega liquor sauce</i><br>(1-3-7-8-12-A) | € 15 |
| La rivisitazione della ricotta e visciole<br><i>Chef reinterpretation of Ricotta cheese and sour cherries tart</i><br>(1-3-7-8)   | € 15 |
| Gelati & sorbetti<br><i>Ice cream and sorbet</i><br>(3-7-8)   | € 9  |

Tutti prezzi sono incluso servizio e IVA / All prices are included service and VAT



Gentile Cliente,

secondo le esigenze di lavorazione i prodotti contrassegnati (\*) sono congelati o possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino a -18°.

Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la salubrità del prodotto.

In caso di allergia o intolleranza alimentare, per favore richiedi informazioni al nostro personale.

In base al nuovo regolamento EU 1169/2011 (informazioni alimentari al consumatore), se siete affetti da allergie o avete necessità dietetiche particolare e gradite conoscere gli ingredienti utilizzati trovate qui l'indicazione dei possibili allergeni presenti nelle proposte dei nostri menu. Chi avesse particolari esigenze può rivolgersi al responsabile.

### Allergeni:

A-alcol; P-maiale; V-vegetariano; 1-cereali; 2-crostacei; 3-uova; 4-pesce; 5-arachidi; 6-soia; 7-latte; 8-frutta con guscio; 9-sedano; 10-senape; 11-semi di sesamo; 12-anidride solforosa e solfiti; 13-lupini; 14-molluschi.

Dear Guest,

according to the working requirements, the food product marked (\*) they are frozen or may be subjected to blast chilling up to -18°. Our raw fish undergoes a process of blast chilling in order to guarantee the absolute integrity of the product.

In the case of allergy or any food intolerance, please ask us. per Food Legislation 1169/2011.

Under the new EU regulation 1169/2011 (food information to consumers), if you suffer from allergies or have special dietary needs, and you would like to know the ingredients used, here is an indication of possible allergens in the proposal of our menu.

### Allergens:

A-alcohol; P-pork; V-vegetarian; 1-cereals; 2-crustaceans; 3-egg; 4-fish; 5-peanuts; 6-soy; 7-milk; 8-nuts; 9-celery; 10-mustard; 11-sesame; 12-sulphur dioxide and sulphites; 13-lupins; 14-molluscs.





**CURIO**  
COLLECTION  
by Hilton