

ALEPH  ROME  
HOTEL

# 1930S

RESTAURANT



## LUNCH

DALLE 7:00 ALLE 10:30  
FROM 7 AM TO 10.30 AM

CURIO  
COLLECTION  
BY HILTON

**BREAKFAST BUFFET**

€ 30

Scelta di tè, caffè espresso, doppio espresso, caffè americano, cappuccino, latte macchiato e caffè d'orzo

*Selection of tea, espresso, double espresso, american coffee, cappuccino, latte macchiato, caffelatte and barley coffee*

Selezione di succhi di frutta freschi, yogurt e cereali, frutta fresca ed insalate di stagione

*Selection of fresh fruit juice, yogurt and cereals, seasonal fresh fruit and salads*

Selezione di pane, lieviti, torte e dolci da forno, cornetti, pasticceria dolce e salata, torte e crostate fatte in casa

*Selection of breads, croissants and bakery products, sweet and savory pastries, homemade cakes and tarts*

Selezione di uova del giorno / *Selection of eggs of the day*

Selezione di salumi Negrini / *Selection of Negrini cold cuts*

Selezione di formaggi e Parmigiano Reggiano

*Selection of Cheeses & Parmesan cheese*

**I CALDI DELLA CUCINA / THE KITCHEN HOTTIES**

Scelta di Omelette / *Choice of Omelette*

€ 12

Con: funghi, cipolle, spinaci, pomodori, bacon, formaggio, verdure miste

*With: mushrooms, onions, spinaches, tomatoes, bacon, cheese, mixed vegetable*

Uova in camicia / *Poached eggs*

€ 9

Uova strapazzate / *Scrambled eggs*

€ 12

Con: prosciutto cotto e formaggio / *With: ham and cheese*

Uova a la Coque / *Boiled eggs*

€ 6

Uova benedettine con prosciutto, salsa olandese e spinaci

€ 12

*Egg Benedictine with smoked salmon, Hollandaise sauce and spinaches*

Uova Royal con salmone affumicato, salsa olandese e spinaci

€ 12

*Egg Royal with smoked salmon, hollandaise sauce and spinaches*

Uova alla carbonara / *Poached eggs Carbonara style*

€ 12

Uovo affogato al pomodoro, basilico con crostini di pane casereccio

€ 12

*Tomato poached eggs, basil with homemade croutons*

Pancakes con sciroppo d'acero e frutti di bosco

€ 12

*Pancakes with maple syrup and berries*

Crepes con crema alla nocciola o banana

€ 12

*Crepes with hazelnut cream or banana*

Wafel con panna alla vaniglia e salsa ai lamponi

€ 12

*Wafel with vanilla cream and raspberry juice*

Porridge

€ 10

Centrifughe / *Fresh fruit or vegetable juice*

€ 15

**BEVANDE CALDE / HOT DRINKS**

Espresso

€ 5

Caffè Moka Lavazza / *Coffee Moka Lavazza*

€ 5

Doppio Espresso / *Double Espresso*

€ 7

Caffè decaffeinato / *Decaffeinated coffee*

€ 6

Caffè Americano / *American coffee*

€ 6

Caffè d'orzo / *Barley coffee*

€ 6

Cappuccino

€ 7

Caffelatte / *Latte*

€ 7

Ciocolata calda / *Hot chocolate*

€ 8

Selezione di tè / *Tea selection*

€ 8

Selezione di latte fresco / *Fresh milk selection*

€ 5

**ACQUA / WATER**

Panna Acqua Naturale / *Panna still water*

€ 6

San Pellegrino Acqua Naturale / *San Pellegrino still water*

€ 6

**PROSECCO / SPARKLING WINE**

Prosecco Belstar Cuvee Brut "Bisol", Veneto (Glera)

€ 10

€ 35

Prosecco di Valdobbiadene Crede "Bisol", Veneto

€ 13

€ 43

(Glera, Pinot Bianco, Verdisio)

Cartizze Superiore DOCG "Bisol", Veneto (Glera)

€ 15

€ 50

