

ALEPH  ROME
HOTEL


BAR 
 

FOOD EXPERIENCE



FOOD EXPERIENCE

Dalle 19:30 alle 22:30
From 7.30pm to 10.30pm

Benvenuti all'Onyx Bar, nome che deriva dalle trame complesse di singolare purezza e di pannelli di marmo che impreziosiscono il nostro locale. Ma dietro alla danza marmorea del sofisticato ambiente c'è molto di più. L'Onyx Bar è il luogo che fa sentire a casa tutti gli amanti della mixology e i cocktail connoisseurs. I nostri bartender sono mossi da una passione, quella per i cocktail e da una missione far stare bene la gente. Con tecniche innovative, ricercatezza degli spiriti, ingredienti fatti in casa e molta conoscenza unita.



Welcome to the Onyx Bar, a name that derives from the complex textures of singular purity and marble panels that embellish our bar. But behind the marble dance of the sophisticated environment there is much more. The Onyx Bar is the place that makes all lovers of mixology and cocktail connoisseurs feel at home. Our bartenders are driven by a passion for cocktails and by a mission to make people feel good. With innovative techniques, refinement of spirits, homemade ingredients and a lot of combined knowledge.

BURGERS AND SANDWICH

Cheese burger di angus 180g, cheddar, pomodoro, lattuga e cetriolino (1-5-7-11)
Angus Cheeseburger 180gr, cheddar, tomatoes, lettuce, cucumbers
€ 24

Club sandwich con pollo e bacon (P-1-3-5-7)
Clubsandwich with chicken and bacon
€ 24

Bun ai semi, burger vegano e cime di rapa (1-8-11-V)
Bun bread, vegan burger and turnip green
€ 19

Pastrami sandwich, senape, cetriolini e cavolo viola (1-8-9-10-12)
Pastrami sandwich, mustard, gherkins and purple cauliflower
€ 19

Fish burger, guacamole, cipolla rossa e agretti (1-4-8-9-10-12)
Fish burger, guacamole, red onions, agretti vegetable
€ 21

ANTIPASTI / STARTER

Tonno rosso scottato, arancia e agretti (4)

Red Tuna seared, oranges and agretti

€ 19

Sformato di zucca su crema al parmigiano
e riduzione di aceto balsamico (3-7-12-V)

Pumpkin flan, parmigiano cream and balsamic vinegar reduction

€ 19

Burrata di andria, datterini gialli e rossi, pane croccante (1-4-7)

*Burrata cheese from Andria, yellow and red cherry tomatoes,
crunchy bread*

€ 19

Parmigiana di melanzane (1-3-5-7-V)

Eggplant parmigiana

€ 19

Selezione di salumi e formaggi (1-7-8-12-P)

Cheese and cold cuts selection

€ 16

PRIMI PIATTI E ZUPPE / FIRST DISHES

Spaghetti di Gragnano datterini freschi e basilico (1-V)

Spaghetti pasta from Gragnano with fresh tomatoes sauce and basil

€ 19

Calamarata con frutti di mare, pachino e polvere di prezzemolo (1-2-3-4)

Calamarata pasta with sea food, tomatoes and parsley

€ 22

Tonnarello di pasta fresca cacio e pepe (1-3-7-V)

Tonnarello fresh pasta with cheese and black pepper sauce

€ 19

Rigatoni alla carbonara (1-3-7-P)

Rigatoni pasta with eggs and pecorino cheese sauce, crispy pork cheek

€ 19

Pici di pasta fresca alla amatriciana con guanciale croccante (1-7-P)

Pici fresh pasta with tomatoes and cheese sauce, crispy pork cheek

€ 19

Gnocchi di patate con gamberi, cime di rapa e bottarga (1-3-4-7)

Gnocchi with shrimps, turnip greens, Tuna roe

€ 22

SECONDI / MAIN COURSE

Filetto di manzo alla griglia con patate novella al rosmarino (1-9-12)

Beef grilled fillet with rosemary-flavored potatoes

€ 25

Supreme di pollo ruspante alle erbe con verdure grigliate e salsa verde (9-12)

Chicken with herbs, grilled vegetables and green sauce

€ 23

Costolette di agnello scottadito e cicorietta ripassata (9)

Lamb chops and cicory

€ 24

Salmone in crosta di pane, bietole e maionese ai capperi (1-3-4)

Crusted bread salmon, chard and capers mayonnaise

€ 26

Baccala su zuppetta di ceci e olio al rosmarino(1-4-5)

Chickpeas soup with codfish and rosemary

€ 26

Omelette farcita di verdure e taleggio, rucola e pomodorini (V-3-7)

Omelette stuffed with vegetables, taleggio cheese,

rock salad and cherry tomatoes

€ 16

DOLCI / DESSERT

Tagliata di frutta fresca

Sliced fresh fruits

€ 10

Gelati e sorbetti (7-8)

€ 9

Tiramisu (1-3-5-7-8)

€ 10

Mousse ai tre cioccolati (1-3-7)

Three chocolates mousse

€ 10

Crostata del giorno con gelato (1-3-7-8)

Daily tart with ice cream

€ 10

Tutti prezzi sono incluso servizio e IVA.

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 richieda informazioni al nostro personale.** Gentile ospite, in base al nuovo regolamento EU 1169/2011 (informazioni alimentari al consumatore), se siete affettati 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

All prices are included service and VAT.

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.** 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. If you would have any further questions about used ingredients, intolerances or allergies, please do not hesitate to ask the restaurant manager.

ALLERGENS

A – Alcol; 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

The background is a light beige or cream color with a marbled pattern of thin, dark brown veins. A large, white square is centered on the page, outlined with a thin, dark brown border. The text is centered within this white square.

CURIO
COLLECTION
BY HILTON™