

ROMA



2018

SINGER PALACE

HOTEL

“Da bambino, mia madre mi portava al mercato. Era sempre Carmela, la proprietaria della bancarella, a decidere quello che dovevamo mangiare a casa. Ho capito dopo che semplicemente sapeva meglio di nessun altro quale era il prodotto stagionale migliore da cucinare. La mia cucina nasce ed evolve così. Un piatto ha la sua provenienza, la sua stagionalità. In questo menu, vi presento i colori ed i profumi della nostra primavera tutta Italiana.”

Chef Alessandro Fiacco

*L'acqua che abbiamo selezionato ed offriamo ai nostri ospiti
è acqua microfiltrata naturale e frizzante .*

ROMA



2018

SINGER PALACE

HOTEL

"When I was a child my mother used to bring me to the market. Ms. Carmela, the vendor, always decided what we had to eat at home. Then, I understood that only her could know the real seasonal products to cook. My cuisine was born on these premises and evolves in this way. A recipe has got its own origins, its own seasonality. In this menu, I am delighted to present you the colours and perfumes of our authentic italian spring."

Chef Alessandro Fiacco

*The water we selected and offer to our guests
is microfiltered both still and sparkling.*

MENU DI PRIMAVERA

Dalla tradizione

...Traditional dishes...

Mezze Maniche all'Amatriciana

Mezze maniche Amatriciana sauce

(Allergeni: glutine, latte) / (Allergens: gluten, milk)

16

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti Carbonara

(Allergeni: glutine, latte, uova) / (Allergens: gluten, milk, eggs)

16

Agnello a scottadito

Scottadito lamb

20

Baccalà* in umido con datterino, olive nere, capperi

Salted Norwegian Codfish with cherry tomato, black olives and capers

(Allergeni: pesce) / (Allergens: fish)

24

Antipasti

Appetizers

Capesante scottate, crema di datterino giallo e olio alla rucola

Seared capesante, cherry tomato cream and rucola oil

(Allergeni: molluschi) / (Allergens: clams)

22

Sformatino di zucca, marmellata di cipolle rosse e fonduta al grana

Pumpkin flan, red onion marmalade and parmesan fondue

(Allergeni: uova, latte, solfiti) / (Allergens: eggs, milk, sulfites)

18

Petto di anatra marinata ai lamponi, insalatina di mele e chips di grana

Breast of duck marinated with raspberries,
apple and parmesan chips salad

(Allergeni: latte) / (Allergens: milk)

18

Polpo e patate in guazzetto di pomodoro e erba cipollina

Octopus and potatoes and chives

(Allergeni: molluschi) / (Allergens: clams)

20

Primi Starters

Panciotti di melanzana* e scamorza
con pesto di pomodori secchi e timo

Ravioli with aubergine and scamorza cheese
with dry tomatoes pesto and thyme

(Allergeni: glutine, latte, uova) / (Allergens: gluten, milk, eggs)

18

Chicchi di patata^ con crema di broccoli,
guanciale croccante e pecorino romano

Potato dumplings with broccoli cream, crispy cheek
and roman pecorino cheese

(Allergeni: glutine, latte, uova) / (Allergens: gluten, milk, eggs)

16

Tagliolini al nero di seppia con gambero rosso
e olive nere in salamoia

Black ink squid tagliolini with red shrimp and pickle black olives

(Allergeni: glutine, crostacei, uova, molluschi)

(Allergens: gluten, shellfish, eggs, clams)

20

Risotto allo zafferano, crudo di scampi# e bergamotto

Saffron risotto, raw scampi and bergamot

(Allergeni: crostacei, latte) / (Allergens: shellfish, milk)

22

Zuppe Soups

Zuppa di patate gialle e porro
con sfoglie di pane integrale

Soup of yellow potatoes and leek with whole-bread slices

(Allergeni: sedano e derivati, glutine, latte)

(Allergens: celery and derivatives, gluten, milk)

16

Ceci e castagne

Chickpeas and chestnut

(Allergeni: frutta a guscio e derivati, glutine)

(Allergens: nuts and derivatives, gluten)

16

Vellutata di zucca con crostini al rosmarino

Pumpkin cream with rosemary crust

(Allergeni: glutine, latte) / (Allergens: gluten, milk)

16

Secondi

Main Courses

Filetto di manzo al merlot, cicoriotta ripassata
e pomodorino confit

Beef fillet with merlot wine, pan fried chicory and confit tomato
(Allergeni: glutine, solfiti) / (Allergens: gluten, sulfites)

28

Maialino iberico patanegra, con guanciale
salsa ai frutti rossi e primizie di stagione

Iberico piglet patanegra, with cheek sauce
with red fruits and seasonal vegetables

(Allergeni: glutine, latte) / (Allergens: gluten, milk)

26

Darna di salmone con crumble alle erbe
con verza, uvetta e pinoli

Salmon with crumble of herbs and cabbage, raisin and pine nuts
(Allergeni: pesce, glutine) / (Allergens: fish, gluten)

26

Turbante di orata, spinacino e gambero scottato

Sea bream, baby spinach and seared prawn

(Allergeni: crostacei, pesce) / (Allergens: shellfish, fish)

26

Contorni /Insalate

Side dishes / Salads

VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE

(melanzana, zucchina, radicchio, funghi, peperoni)

Seasonal grilled vegetables

(aubergine, courgette, radicchio, mushrooms, peppers)

14

INSALATA CAPRESE

Mozzarella e pomodoro

Caprese salad

(Mozzarella and tomato)

(Allergeni: latte) / (Allergens: milk)

16

MIX SALAD

lattuga romana, radicchio, rucola, carote, pomodori

roman lettuce, chicory, rocket salad, carrots, tomatoes

14

INSALATA GUSTOSA

Spinacino, champignon, parmigiano 30m., citronette

Baby spinach, mushrooms, Grana Padano cheese 30m,
and citronette dressing

(Allergeni: latte, glutine) / (Allergens: milk, gluten)

16

SINGER CAESAR SALAD

Lattuga, pollo all'aceto, parmigiano 30m., crostini di pane

Lettuce, vinegar chicken, 30m. aged Parmesan flakes, croutons

(Allergeni: latte, glutine) / (Allergens: milk, gluten)

16

Dolci
Desserts

Tortino caldo al cioccolato con cuore di lampone
e caramello

Chocolate cake with raspberry heart and caramel
(Allergeni: glutine, uova, latte) / (Allergens: gluten, eggs, milk)

14

Cheesecake al pistacchio
con salsa al cioccolato fondente

Pistachio cheesecake with dark chocolate sauce
(Allergeni: frutta a guscio, uova, glutine, latte)

(Allergens: nuts, eggs, gluten, milk)

14

Singer Tiramisù

(Allergeni: glutine, uova, latte) / (Allergens: gluten, eggs, milk)

14

Frutta mista tagliata

Fresh mixed chopped fruits

16

Formaggi misti

Selection of local cheese

(Allergeni: glutine, latte, solfiti) / (Allergens: gluten, milk, sulfites)

16

Prodotti surgelati - I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

= prodotto sottoposto a trattamento di bonifica ai sensi del Reg. CE 853/04.

^ = prodotto fatto in casa e congelato in sede.

Allergeni - Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi dell'allegato II del Reg. UE 1169/11.

Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Acqua: In questo locale si serve acqua potabile trattata

Frozen products - The dishes marked with (*) are prepared with frozen raw material or food frozen at the origin.

= product subject to reclamation treatment pursuant to Reg. CE 853/04.

^ = homemade product and frozen in our kitchen.

Allergens - The guest is kindly asked to inform waiter / waitress before order about the need of dishes with no presence of allergens. During the preparation, cross-contamination cannot be excluded. Therefore, our dishes might contain the following allergenic substances as per UE 1169/11 regulation, see Attachment II

Attachment II : seafood and seafood-based products, clams and clams-based products, shellfish and shellfish-based products, cereals with gluten, eggd and eggs-based products, soia and soia-based products, milk and milk-based products, sulfur dioxide and sulfites, shelled fruits, celery and celery-based products, lupins and lupins-based products, peanuts and peanuts-based products, mustard and mustard-based products, sesam seeds and sesam seeds-based products.

Water: In our restaurant we serve microfiltered drinkable water

