

ROMA



2018

SINGER PALACE
HOTEL

ROOM SERVICE LOUNGE MENU

Toast, Sandwich

Toast prosciutto cotto e formaggio 12 €

Ham and cheese toast

(Allergeni: glutine, lattosio) / (Allergens: gluten, lactose)

Toast solo formaggio 10 €

Cheese toast

(Allergeni: glutine, lattosio) / (Allergens: gluten, lactose)

*Sandwich salmone, rucola e philadelphia con
patatine chips* 20 €

Salmon, arucola and cream cheese sandwich and potato chips

(Allergeni: glutine, lattosio, pesce, uovo)

(Allergens: gluten, lactose, fish, egg)

*Capraccio di bresaola, rucola e scaglie di grana
servito con la nostra selezione di pane* 24 €

Bresaola carpaccio, arucola, and parmesan cheese with our
selection of bread

(Allergeni: glutine, lattosio) / (Allergens: gluten, lactose)

*Pomodoro e Mozzarella di bufala servito con
la nostra selezione di pane* 20 €

Tomato and Buffalo's milk mozzarella with our selection of bread

(Allergeni: glutine, lattosio) / (Allergens: gluten, lactose)

Qualcosa di dolce - Something sweet

Torta del giorno 10 €

Cake of the day

(Allergeni: lattosio, glutine, uova) / (Allergens: lactose, gluten, egg)

I piatti sopra indicati sono disponibili dalle 11:00 alle 23.45

The above are available from 11 am to 11.45 pm

20% di servizio in camera verrà applicato - 20% Room Service charge will apply



SINGER PALACE
HOTEL

ROOM SERVICE

Antipasto - Appetizers

Gazpacho di verdure con Calamaro scottato 24 €
Vegetable gazpacho with seared squid
(Allergeni: pesce) / (Allergens: fish)

*Tartare di Gambero rosso di Mazara,
maionese al pistacchio e misticanza* 30 €
Mazara red prawn tartare, pistachio mayonnaise and misticanza
(Allergeni: pesce, frutta a guscio) / (Allergens: fish, nuts)

Caprese con mozzarella di bufala campana 20 €
Caprese with buffalo's milk mozzarella from campania
(Allergeni: lattosio) / (Allergens: lactose)

Carpaccio di Black Angus e Finocchi croccanti 26 €
Carpaccio of Black Angus and crispy fennel

I piatti sopra indicati sono disponibili dalle 12:30 alle 14:45 e dalle 19:00 alle 22:45
The above dishes are available from 12:30 to 2:45 p.m. and 7 to 10:45 p.m.

20% di servizio in camera verrà applicato - 20% Room Service charge will apply

ROMA



2018

SINGER PALACE

HOTEL

Pasta - Pasta

*Ravioli di melanzana e scamorza con
battuto di pomodori secchi e filetti di mandorla* 28 €

Aubergine and scamorza cheese ravioli with chopped
sun-dried tomatoes and almond fillets

(Allergeni: glutine, lattosio, frutta a guscio) / (Allergens: gluten, lactose, nuts)

Spaghettone alle vongole e bottarga di muggine 30 €

Durum-wheat spaghettone with clams and mullet roe

(Allergeni: glutine, pesce) / (Allergens: gluten, fish)

*Fusilloni al pesto di Basilico e stracciatella
di bufala* 28 €

Durum-wheat Fusilloni with basil pesto and buffalo's
milk stracciatella cheese

(Allergeni: frutta a guscio, lattosio, glutine) / (Allergens: nuts, lactose, gluten)

*Tagliolini al nero di seppia con ragù di crostacei e
Datterino giallo* 28 €

Home-made black ink Tagliolini with shellfish sauce and
yellow cherry tomato

(Allergeni: lattosio, crostacei, glutine) / (Allergens: lactose, shellfish, gluten)

Spaghetti al pomodoro e basilico 24 €

Durum-wheat spaghetti with tomato sauce and basil

(Allergeni: glutine) (Allergens: gluten)

Pizza

*Margherita** 14 €

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

I piatti sopra indicati sono disponibili dalle 12:30 alle 14:45 e dalle 19:00 alle 22:45
The above dishes are available from 12:30 to 2:45 p.m. and 7 to 10:45 p.m.

20% di servizio in camera verrà applicato - 20% Room Service charge will apply



SINGER PALACE
HOTEL

ROOM SERVICE

I primi della tradizione romana

...Traditional roman pasta...

Spaghetti alla Carbonara 26 €

Durum-wheat Spaghetti with egg, pork cheek, cheese and black pepper

(Allergeni: glutine, uova, lattosio) (Allergens: gluten, egg, lactose)

Mezze maniche all'Amatriciana 26 €

Durum-wheat pasta with tomato sauce, pork cheek and Pecorino cheese

(Allergeni: glutine, lattosio) (Allergens: gluten, lactose)

Tonnarelli cacio e pepe 25 €

Home-made tonnarelli, Cacio cheese and black pepper

(Allergeni: glutine, lattosio) (Allergens: gluten, lactose)

I piatti sopra indicati sono disponibili dalle 12:30 alle 14:45 e dalle 19:00 alle 22:45
The above dishes are available from 12:30 to 2:45 p.m. and 7 to 10:45 p.m.

20% di servizio in camera verrà applicato - 20% Room Service charge will apply



SINGER PALACE

HOTEL

Secondi Piatti - Main Courses

*Filetto di spigola con julienne di zucchine
all'aceto di mele* 30 €

Fillet of sea bass with julienne of apple vinegar-marinated
courgettes

(Allergeni: pesce) (Allergens: seafood)

*Filetto di pesce spada con datterino giallo e
olive taggiasche* 33 €

Swordfish fillet with Taggiasche olives and cherry tomato

(Allergeni: pesce, glutine) (Allergens: seafood, gluten)

Filetto di manzo al pepe rosa e patate sauté 33 €

Beef fillet with pink pepper and sautéed potatoes

(Allergeni: glutine) (Allergens: gluten)

*Filetto di maialino iberico bellota arrostito
con salsa al vino rosso e cicorietta* 30 €

Roasted fillet of Iberian Bellota pork with red wine
sauce and chicory

(Allergeni: glutine) (Allergens: gluten)

Singer Burger 18 €

*(manzo 200 gr, lattuga, pomodoro, formaggio cheddar,
cipolla rossa di Tropea)*

(beef 200 gr, tomatoe, lettuce, cheddar cheese, Tropea red onion)

Contorni - Vegetables

Patate sauté 13 €

Sautéed Potatoes

Cicorietta all'agro oppure all'aglio, olio e peperoncino 13 €

Sour chicory boiled or sautéed with garlic, oil and chilli pepper

Spinaci all'agro oppure all'aglio, olio e peperoncino 13 €

Spinach boiled or sautéed with Garlic, oil and chilli Pepper

Insalata mista 16 €

Mixed salad

Verdure di stagione grigliate 13 €

Grilled seasonal vegetables

I piatti sopra indicati sono disponibili dalle 12:30 alle 14:45 e dalle 19:00 alle 22:45

The above dishes are available from 12:30 to 2:45 p.m. and 7 to 10:45 p.m.

20% di servizio in camera verrà applicato - 20% Room Service charge will apply



SINGER PALACE
HOTEL

Dolci - Desserts

Tartelletta al cacao con crema al limone e meringa all'italiana 18€

Cocoa tartlet with lemon cream and Italian meringue
(Allergeni: glutine, lattosio, uova) (Allergens: gluten, lactose, egg)

Frutti rossi marinati allo zenzero con gelato allo yogurt 22€

Ginger-marinated red fruits with yoghurt ice cream
(Allergeni: lattosio) (Allergens: lactose)

Coppa di gelato (crema, cioccolato, pistacchio) 18€

Icecream sundae (cream, chocolate, pistachio)
(Allergeni: glutine, frutta a guscio, uova, lattosio)
(Allergens: gluten, nuts, egg, lactose)

Tagliata di frutta mista di stagione 18€

Seasonal mixed fruit

Semifreddo alla fragola, passion fruit e terra di meringa 18€

Strawberry parfait, passion fruit and meringue
(Allergeni: lattosio, uova, glutine) (Allergens: lactose, egg, gluten)

I piatti sopra indicati sono disponibili dalle 12:30 alle 14:45 e dalle 19:00 alle 22:45
The above dishes are available from 12:30 to 2:45 p.m. and 7 to 10:45 p.m.

20% di servizio in camera verrà applicato - 20% Room Service charge will apply

ROMA



2018

SINGER PALACE HOTEL

Prodotti surgelati - Alcuni piatti possono essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco - Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

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 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 - Some dishes may be prepared with raw materials that are frozen or deep-frozen at origin.

Raw materials / Cut down food - Some fresh products of animal origin, as well as raw served fish, are subject to a quick temperature cut down treatment in order to guarantee quality and safety, as described in HACCP plan as per CE 852/04 and CE 853/04 regulation.

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, egg 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