

ROMA



2018

SINGER PALACE
HOTEL

**ROOM SERVICE
LOUNGE MENU**

Toast, Sandwich

Toast prosciutto cotto e formaggio 18 €
(Allergeni: glutine, latte)

Ham and cheese toast
(Allergens: gluten, milk)

Toast solo formaggio 16 €
(Allergeni: glutine, latte)

Cheese toast
(Allergens: gluten, milk)

Sandwich salmone, rucola e philadelphia con patatine chips 20 €

(Allergeni: glutine, latte, pesce, uovo)

Salmon, arucola and cream cheese sandwich and potato chips
(Allergens: gluten, milk, fish, egg)

Capraccio di bresaola, rucola e scaglie di grana servito con la nostra selezione di pane 20 €

(Allergeni: glutine, latte)

Bresaola carpaccio, arucola, and parmesan cheese with our selection of bread
(Allergens: gluten, milk)

Pomodoro e Mozzarella di bufala servito con la nostra selezione di pane 22 €

(Allergeni: glutine, latte)

Tomato and Buffalo's milk mozzarella with our selection of bread
(Allergens: gluten, milk)

Qualcosa di dolce - Something sweet

Torta del giorno 10 €
(Allergeni: latte, glutine, uova)

Cake of the day
(Allergens: milk, 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 - Starters

Caponatina di melanzane 20 €
"Caponata" of eggplant

Caprese con mozzarella di bufala 20 €
(Allergeni: latte)
Caprese with buffalo Mozzarella
(Allergens: milk)

Gazpacho di verdure con polpo scottato al timo 20 €
(Allergeni: molluschi)
Vegetable gazpacho with seared octopus flavoured with thyme
(Allergens: clams)

*Tartare di gambero rosso maionese
al pistacchio e insalatina mix* 22 €
(Allergeni: frutta a guscio, uova, pesce)
Tartare of red prawns, pistachio flavored mayonnaise,
mixed baby salad
(Allergens: nuts, eggs, fish)

*Carpaccio di black angus, polvere di olive nere e
finocchio croccante* 22 €
Black angus carpaccio, powder of black olives
and crunchy fennel

ROMA



2018

SINGER PALACE

HOTEL

Primi Piatti - Pasta & Rice

Spaghettoni quadrato con vongole e bottarga di muggine 30 €

(Allergeni: glutine, pesce)

Tempo di cottura 15 min.

Durum-wheat spaghettoni with clams and mullet roe

(Allergens: gluten, fish)

Cooking time 15 mins.

Fusilloni con pesto di basilico, stracciata di bufala e pinoli croccanti 28 €

(Allergeni: uova, glutine, latte)

Durum-wheat fusilloni with basil pesto, stracciata of buffalo's milk mozzarella and crunchy pine nuts

(Allergens: egg, gluten, milk)

Risotto allo zafferano con gamberi e calamari al lime 30 €

(Allergeni: crostacei, molluschi)

Tempo di cottura 20 min.

Saffron risotto with prawns and squid flavoured with lime

(Allergens: shellfish, clams)

Cooking time 20 mins.

Ravioli di ricotta e spinaci con pomodoro e basilico 30 €

(Allergeni: glutine, latte)

Ricotta cheese and spinach ravioli, tomato and basil

(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...

Spaghettoni alla Carbonara 28 €

(Allergeni: glutine, latte, uova)

Tempo di cottura 15 min.

Durum-wheat spaghettoni, egg, pork cheek, pecorino cheese,
black pepper

(Allergens: gluten, milk, egg)

Cooking time 15 mins.

Mezze maniche all'Amatriciana 28 €

(Allergeni: glutine, latte)

Tempo di cottura 15 min.

Durum-wheat mezze maniche, tomato sauce, pork cheek, roman
pecorino cheese

(Allergens: gluten, milk)

Cooking time 15 mins.

Tonnarelli cacio e pepe 28 €

(Allergeni: glutine, latte)

Home-made tonnarelli, roman pecorino cheese,
black pepper

(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

Secondi Piatti - Main Courses

Battuta di fassona con tartufo nero estivo 30 €

(Allergeni: glutine)

Fassona beef tartar with black truffle

(Allergens: gluten)

Filetto di manzo al pepe rosa con patate sauté 35 €

(Allergeni: glutine, senape)

Grilled beef filet flavored with pink pepper, sauteed potatoes

(Allergens: gluten, mustard)

Filetto di spigola con cime di rapa al peperoncino 32 €

(Allergeni: pesce, latte)

Fillet of sea bass with turnip greens with chili peppers

(Allergens: fish, milk)

Cuore di baccalà con datterino giallo e frutto del capperò 32 €

(Allergeni: pesce)

Pan fried cod with cherry tomato and caper

(Allergens: fish)

Singer Bun 22 €

(pane al sesamo, 180 gr carne di manzo, pomodoro, insalata, servito con patatine fritte)

(Allergeni: glutine, uovo, sesamo)

Singer Bun (180 gr of beef, tomato, salad with potato chips)

(Allergeni: gluten, egg, sesame)

Contorni - Side Dishes

Insalata mista - Mixed season salad 13 €

Cime di rapa all'agro o saltati con aglio, 13 €

olio e peperoncino

Turnip greens boiled or sautéed with garlic, oil and chili pepper

Patate sauté 13 €

Sautéed Potatoes

Verdure grigliate (melanzane, zucchine, radicchio, peperoncino, funghi champignon) 13 €

Grilled vegetables (eggplant, zucchini, radicchio, red pepper, champignon mushroom)

Insalata di finocchi e arance con frutto del capperò e olive taggiasche 16 €

Fennel, orange, capers and black olives salad

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

*Crostatina al cacao, crema al limone,
amarene e frutti di bosco* 18 €

(Allergeni: uova, glutine, latte)

Cocoa tartlet, lemon cream, black cherries and berries

(Allergens: egg, gluten, milk)

*Semifreddo al passion fruit su terra di
meringa e salsa al cioccolato fondente* 18 €

(Allergeni: glutine, latte, frutta a guscio, uova)

Passion fruit parfait, meringue, dark chocolate sauce

(Allergens: gluten, milk, nuts, egg)

Singer Tiramisù 18 €

(Allergeni: glutine, latte, uova)

Singer Tiramisù

(Allergens: gluten, milk, egg)

*Tagliata di frutta mista: ananas, kiwi, melone,
fragola, ribes, lamponi* 20 €

Sliced fresh fruit: pineapple, kiwi, melon, strawberry,
currants, raspberries

*Selezione di gelati
(crema, fragola, limone, cioccolato, pistacchio)* 18 €

(Allergeni: glutine, latte)

Ice creams

(vanilla, strawberry, lemon, chocolate, pistachio)

(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

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