



Have a seat
Notre table vous attend

M CHEF RESTAURANT
menu à la carte

ZUPPA DI STAGIONE | SEASONAL SOUP

Zuppa di ceci di Onano con pepite di baccalà 20 €
Onano chickpea soup with pan tossed salted cod bite
(1-4-9-12)

ANTIPASTI "MARE TERRA" | STARTERS "MARE TERRA"

Polpettine di ceci con verdure e salsa al curry * 16 €
*Chickpea meatballs with vegetables and curry sauce**
(1,3,4,2,7,8,14)

Millefoglie di melanzana con bufala pomodoro romano,
salsa al parmigiano con basilico cristallizzato * 16 €
*Aubergine millefoglie with buffalomozzarella, roman tomato,
parmesan sauce with crystalised basil **
(1,3,4,7,8,9,14)

Uovo 65° cbt con vellutata di pecorino e nido di cavolo rosso, polvere alla n'duja 14 €
65° egg cooked at low temperature with pecorino velvety and red cabbage nest, n'duja powder
(1,3,7,8,12)

Salmone marinato con insalatina di finocchio e olive taggiasche* 20 €
*Marinated salmon with fennel salad and taggiasca olives **
(4,8,12)

Flan di carciofi con cialda di polenta frita, vellutata di pecorino e guanciale* 16€
*Artichoke flan with fried polenta wafer, pecorino cream, bacon**
(1,3,7,8,12)

Tavolozza di salumi e caciotta romana, verdure, mousse alle noci 20 €
"Tavolozza" of cured meats and roman caciotta, vegetables, walnut mousse
(1,3,5,6,7,11,12)

PRIMI PIATTI "MARE TERRA" | FIRST COURSES "MARE TERRA"

Risotto Colosseo "by night" con zabaione allo zafferano, polvere di carbone, ristretto di guancia, tartufo e gocce di Pecorino <i>"By night" Colosseum risotto with saffron zabaglione, charcoal powder, cheek sauce, truffle and drops of Pecorino cheese</i> (1,3,5,7,8,9,12)		19 €
Tagliatelle alla boscaiola 3.0: cardoncelli brasati con jus di funghi porcini, bottarga di terra creme fraiche <i>Tagliatelle "Verrigni" alla boscaiola 3.0: braised cardoncelli mushrooms with porcini mushroom jus, ground bottarga, crème fraîche</i> (1,3,7,8,12)		18€
Tonnarelli cacio e pepe <i>Tonnarelli cacio e pepe</i> (1,3,7)	 	14 €
Spaghetti alle vongole e bottarga di muggine * <i>Spaghetti with clams and mullet bottarga *</i> (1,3,4,12,14)		24 €
Panciotti ripieni di capesante e gamberi con rana pescatrice** <i>Panciotti filled with scallops and shrimps and monkfish sauce**</i> (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14)		20 €
Paccheri con Crema di cacio e pepe, Broccoli pugliesi e guanciaiale croccante <i>Paccheri with cheese and pepper cream, Apulian broccoli and crispy bacon</i> (1,3,7)		16 €
Spaghetti alla carbonara <i>Spaghetti carbonara</i> (1,3,7)		14 €
Rigatoni all'amatriciana <i>Rigatoni amatriciana</i> (1,3,7,12)		14 €

SECONDI PIATTI | MAIN DISHES

Tentacoli di polpo rosticciato su crema di patate e polvere di paprika ** <i>Roasted octopus tentacles on potato cream and paprika powder**</i> (1,7,14)		23 €
Filetto d'orata con salsa grissini, capperi, olive e pomodorino alla mediterranea* <i>Fillet of sea bream with grissini sauce, capers, olives and mediterranean tomato*</i> (1,2,3,4,8,12)		20 €
Pesce del giorno (guazzetto, al sale, grigliato, forno) <i>Catch of the day (guazzetto, salt baked, grilled, baked)</i> (1,4,8,12)		8/hg €
Frittura di pesce con verdure pastellate** <i>Fried fish (squid and shrimps) with battered vegetables**</i> (1,2,3,5,6,8,14)		22 €
Carrè di agnello 62° cotto a bassa temperatura, laccato al burro bianchetto, su jus di carne* <i>Rack of lamb 62° cooked at low temperature, lacquered with bianchetto butter, on meat jus *</i> (1,7,8,9,12)		24 €
Filetto di manzo su fondo ristretto al sangiovese e cardoncelli arrosto <i>Beef fillet on a restricted base with sangiovese and roast cardoncelli</i> (1,8,9,12)		28 €
Saltimbocca di vitello alla romana con prosciutto di Bassiano* <i>Veal Saltimbocca alla Romana with Bassiano ham*</i> (1,7,8,12)		16 €
Guancia di manzo con giardinetto di verdure* <i>Beef cheek with fresh vegetables *</i> (1,7,8,9,12)		18 €

DALLA NOSTRA GRIGLIA | FROM OUR GRILL

Tagliata di manzo argentina - Argentine beef steak "tagliata"		26 €
Filetto di manzo alla griglia - Beef fillet		26 €
Tomahawk		8/hg €
Grigliata mista di carne - mixed grilled meat		24 €

HEALTHY FOOD

Cheese salad

(caciottina vaccina, lattuga, pomodoro e noci)
(cow caciottina cheese, lettuce, tomato and walnuts)

(7,8)



12 €

De Gustibus salad

(Straccetti di pollo, lattuga, crostini di pane, scaglie di parmigiano)
(Chicken slices, lettuce, bread croutons, parmesan flakes)

(1,7,8)



12 €

Mercure salad

(Lattuga, patate lesse, uova sode e tonno)
(Lettuce, potatoes, hard-boiled eggs and tuna)

(3,4)



12 €

VEGETALI E CONTORNI | SIDES

Verdure saltate (s.d.)* - Pan fried vegetables (on availability)*

Patate fresche al forno (1) - Baked potatoes (1)

Insalata mista - Mixed salad

Verdure griglia - Vegetables



6 €



6 €



6 €



7 €

DESSERT E COCCOLE | DESSERT

Cheesecake ai frutti di bosco con biscotto caramellato speziato

Wild berries cheesecake with spiced caramel biscuit

(1,3,5,7,8)

8 €

Il nostro tiramisù - Tiramisù (1,3,7)

8 €

Babà al Rum, crema allo zabaione e frutti rossi

Rum Babà, zabaione cream and red berries

(1,3,5,7,8,12)

8 €

Tortino al cioccolato cuore fondente, salsa mou e crumble di frutta secca

Dark chocolate cake with caramel sauce and dried fruit crumble

(1,3,7,8)

8 €

Tagliata di frutta di stagione - Seasonal fruit cut



8 €

KID'S MENU

Pennette al pomodoro fresco e basilico

Pennette with frash tomatoe and basil

(1,3,7,8,9)



13 €

Mezze maniche burro e parmigiano

Mezze maniche with butter and parmesan cheese

(1,3,7)



12 €

Cotoletta di pollo* - Chicken cutlet* (1,2,3,4,8)



16 €

Patatine fritte** - Franch fries** (1,2,3,4)

7 €

* Alcune materie prime sono sottoposte ad abbattimento per garantirne la sicurezza e la qualità

** Alcune materie prime, selezionate con cura, sono congelate all'origine per preservarne qualità e caratteristiche

Sono disponibili piatti senza glutine potete richiederli al cameriere di sala.

Gluten free dishes available, please ask the waiter before your order.

SIMBOLOGIA - SYMBOLOGI



Piatti senza glutine - Gluten Free dishes



Piatti Vegetariani - Vegetarian dishes



Piatti Vegani - Vegan Dishes



Healty food



Discovery Local

MERCURE

HOTEL

ROMA WEST

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

- 1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE
(grano, segale, orzo, avena farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)
 - 2 CROSTACEI e prodotti derivati
 - 3 UOVA e prodotti derivati
 - 4 PESCE e prodotti derivati
tranne
gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
 - 5 ARACHIDI e prodotti derivati
 - 6 SOIA e prodotti derivati
 - 7 LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
 - 8 FRUTTA A GUSCIO: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
 - 9 SEDANO e prodotti derivati
 - 10 SENAPE e prodotti derivati
 - 11 Semi di SESAMO e prodotti derivati
 - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazione superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂
 - 13 LUPINI e prodotti derivati
 - 14 MOLLUSCHI e prodotti derivati
-

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI.

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.

MERCURE

HOTEL

ROMA WEST