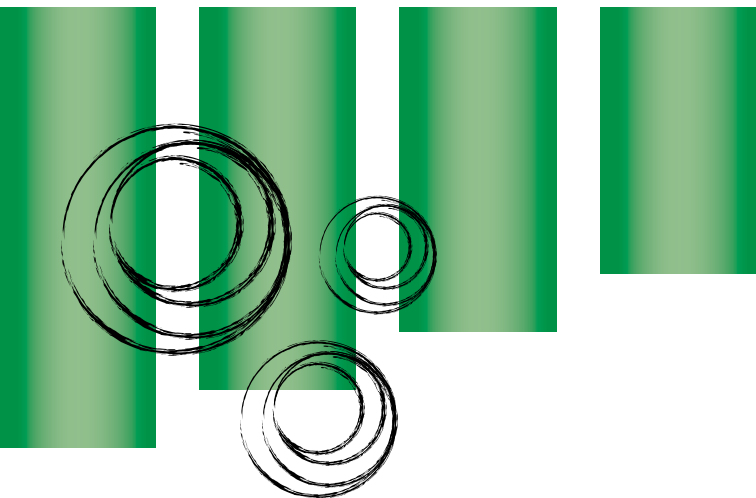




Via Alessandro Farnese, 2B / 2C / 2D - 00192 Roma
restaurant@twentyoneroma.com
Tel. +39 06 32 60 96 07 - Cell. +39 333 77 89 951 - Fax +39 06 32 36 065



BIBITA, ACQUA O SUCCO DI FRUTTA FRITTINI MISTI, PATATINE FRITTE E UN DOLCETTO € 7,00	100	DRINK, WATER OR FRUIT JUICE FRIED MIXED SPECIALTIES, FRENCH FRIES AND DESSERT € 7,00
BIBITA, ACQUA O SUCCO DI FRUTTA COTOLETTA DI VITELLA, PATATINE FRITTE E UN DOLCETTO € 9,00	101	DRINK, WATER OR FRUIT JUICE BREADED VEAL CUTLET, FRENCH FRIES AND DESSERT € 9,00
BIBITA, ACQUA O SUCCO DI FRUTTA NUGGETS DI POLLO, PATATINE FRITTE E UN DOLCETTO € 7,00	102	DRINK, WATER OR FRUIT JUICE CHICKEN NUGGETS, FRENCH FRIES AND DESSERT € 7,00
BIBITA, ACQUA O SUCCO DI FRUTTA MINI BURGHER "BISTRÒ21", PATATINE FRITTE E UN DOLCETTO € 9,00	103	DRINK, WATER OR FRUIT JUICE MINI BURGER "BISTRÒ21", FRENCH FRIES AND DESSERT € 9,00
BIBITA, ACQUA O SUCCO DI FRUTTA ALETTE DI POLLO, PATATINE FRITTE E UN DOLCETTO € 7,00	104	DRINK, WATER OR FRUIT JUICE CHICKEN WINGS, FRENCH FRIES AND DESSERT € 7,00
BIBITA, ACQUA O SUCCO DI FRUTTA PASTA AL POMODORO O IN BIANCO E UN DOLCETTO € 9,00	105	DRINK, WATER OR FRUIT JUICE PASTA WITH TOMATO SAUCE OR WHITE WITH OIL AND CHEESE, AND DESSERT € 9,00
SERVIZIO 2 EURO PER PERSONA IL SERVIZIO IN CAMERA PREVEDE UN SUPPLEMENTO DEL 20%		TO ADD 2 EURO FOR SERVICE A 20% SURCHARGE WILL BE BILLED FOR ROOM SERVICE

ANTIPASTO DI TERRA



ANTIPASTO DI MARE

1. FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI MOZZARELLA E ALICI € 7,00
Zucchini flowers stuffed with mozzarella and anchovies
2. BRUSCHETTE AL POMODORO € 7,00
Tomato bruschetta
3. BRUSCHETTE MISTE € 9,00
Mixed bruschetta
4. MISTO DI SALUMI E FORMAGGI €14,00
Mixture of meats and cheese
5. TAGLIERE DI AFFETTATI €12,00
Platter of sliced
6. TAGLIERE DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA STAGIONATO 24 MESI €12,00
Platter of Parma ham seasoned 24 months
7. TAGLIERE DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA STAGIONATO 24 MESI CON MELONE €14,00
Platter of Parma ham seasoned 24 months with melon
8. TAGLIERE DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA STAGIONATO 24 MESI €15,00
CON MOZZARELLA DI BUFALA 100 GR
Platter of Parma ham seasoned 24 months with buffalo mozzarella 100 gr
9. MOZZARELLA DI BUFALA 100 GR € 7,00
Buffalo mozzarella 100 gr
10. TARTARE DI CARNE SCELTA €15,00
Tartare meat choice
11. CARPACCIO DI MANZO €15,00
Beef Carpaccio
12. CAPRESE CON FOGLIA DI BASILICO € 9,00
Caprese with basil leaf
13. FLAN DI ZUCCHINE CON CUORE DI TALEGGIO € 9,00
Zucchini flan with heart of taleggio
14. TOMINO PIEMONTESE FUSO CON SPECK € 9,00
PROFUMATO AL TARTUFO
Tomino Piedmont melted bacon scented with truffle
15. TOMINO PIEMONTESE FUSO CON FUNGHI PORCINI €11,00
PROFUMATO AL TARTUFO
Tomino Piedmont merged with porcini mushrooms scented with truffle
16. BRESAOLA DELLA VALTELLINA CON SCAGLIE DI PARMIGIANO, RUCOLA E POMODORI PACHINO €15,00
Bresaola from Valtellina with shaved parmesan cheese, rocket and cherry tomatoes

17. INSALATA DI MARE € 10,00
Seafood salad
18. MOSCARDINI FRITTI € 10,00
Fried octopus
19. SAUTÉ DI VONGOLE € 9,00
Saute clam
20. SAUTÉ DI COZZE € 8,00
Soute mussels
21. SAUTÉ DI COZZE E VONGOLE € 11,00
Soute mussels and clams
22. ZUPPA DI COZZE CON CROSTINI € 9,00
Mussel soup with croutons
23. ZUPPA DI COZZE E VONGOLE CON CROSTINI € 12,00
Mussel and clams soup with croutons
24. IMPEPATA DI COZZE € 9,00
Peppered mussels

PRIMI DI TERRA



PRIMI DI MARE

25. BUCATINI ALL'AMATRICIANA € 12,00
Bucatini amatriciana

26. RIGATONI ALLA CARBONARA € 12,00
Rigatoni carbonara

27. TONNARELLI CACIO E PEPE € 12,00
Tonnarelli cheese and pepper

28. MEZZE MANICHE ALLA GRICIA € 12,00
Mezze maniche gricia

29. FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE € 12,00
Fettuccine bolognese

30. RISOTTO/FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI € 16,00
Risotto or fettuccine with porcini mushrooms

31. RISOTTO/SEDANINI CON SPECK, ZUCCHINE E ZAFFERANO € 16,00
Risotto or sedanini with bacon zucchini and saffron

32. TONNARELLI CACIO E PEPE, ZAFFERANO E FIORI DI ZUCCA € 15,00
Tonnarelli cheese pepper saffron and zucchini flowers

33. SPAGHETTI POMODORO E BASILICO € 9,00
Spaghetti with tomato and basil

34. TORTELLINI O PACCHERI CON PANNA SALSICCIA E FUNGHI € 16,00
Tortellini or paccheri with cream sausage and mushrooms

35. SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 13,00
Spaghetti with clams

36. SPAGHETTI VONGOLE E BOTTARGA € 17,00
Spaghetti with clams and bottarga

37. FETTUCCINE CON GAMBERO ROSSO DI SICILIA E FUNGHI PORCINI € 18,00
Fettuccine with Sicilian red shrimp and porcini mushrooms

38. BUCATINI COZZE E PECORINO € 13,00
Bucatini mussels and pecorino cheese

39. LINGUINE IN CREMA DI SALMONE NORVEGESE € 15,00
Linguine in cream of Norwegian salmon

40. RISOTTO O FETTUCCINE AI FRUTTI DI MARE € 16,00
Risotto or fettuccine with seafood

41. RISOTTO CON GAMBERO ROSSO DI SICILIA E FUNGHI PORCINI € 18,00
Risotto with Sicilian red shrimp and porcini mushrooms

SECONDI DI TERRA



SECONDI DI MARE

42. FILETTO ALLA GRIGLIA <i>Grilled fillet</i>	€ 21,00
43. FILETTO AI FUNGHI PORCINI <i>Fillet with porcini mushrooms</i>	€ 25,00
44. FILETTO CON LARDO DI COLONNATA <i>Fillet with bacon Colonnata</i>	€ 23,00
45. FILETTO AI 4 PEPI <i>Fillet with 4 peppers</i>	€ 22,00
46. FILETTO ALL'ACETO BALSAMICO <i>Fillet with balsamic vinegar</i>	€ 22,00
47. TAGLIATA ALLA GRIGLIA RUCOLA, PARMIGIANO E PACHINO <i>Sliced grilled beef with arugula, parmesan and cherry tomatoes</i>	€ 20,00
48. TAGLIATA ALLA GRIGLIA AI FUNGHI PORCINI <i>Sliced grilled beef with porcini mushrooms</i>	€ 23,00
49. POLLO FRITTO IN SALSA TWENTYONE <i>Fried chicken in sauce twentyone</i>	€ 15,00
50. SCALOPPINE DI VITELLA AL LIMONE <i>Scallops of veal with lemon</i>	€ 15,00
51. SCALOPPINE DI VITELLA AL VINO BIANCO <i>Scallops of veal in white wine</i>	€ 15,00
52. SCALOPPINE DI VITELLA AI FUNGHI PORCINI <i>Scallops of veal with porcini mushrooms</i>	€ 18,00
53. COTOLETTA ALLA MILANESE <i>Milanese Cutlet</i>	€ 15,00
54. BISTECCA DANESE <i>Danish steak</i>	€ 5,00
55. PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA <i>Grilled chicken breast</i>	€ 15,00
56. POLPETTE DI CARNE SELEZIONATA ALLA ROMANA <i>Meatballs selected roman</i>	€ 15,00
57. POLPETTE DI CARNE SELEZIONATA SFUMATE AL VINO BIANCO IN CROSTA DI PARMIGIANO REGGIANO <i>Meatballs selected blended with white wine and parmesan reggiano crust</i>	€ 16,00
58. SALTIMBOCCA ALLA ROMANA <i>Roman saltimbocca</i>	€ 17,00

59. SPIGOLA ALLA GRIGLIA <i>Grilled sea bass</i>	€ 21,00
60. SPIGOLA AL FORNO SU LETTO DI PATATE, POMODORI PACHINO E OLIVE NERE <i>Sea bass baked in a bed of potatoes cherry tomatoes and black olives</i>	€ 24,00
61. ORATA ALLA GRIGLIA <i>Grilled sea bream</i>	€ 18,00
62. ORATA AL FORNO SU LETTO DI PATATE, POMODORI PACHINO E OLIVE NERE <i>Sea bream baked in a bed of potatoes cherry tomatoes and black olives</i>	€ 22,00
63. FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI <i>Fried squid and schrimp</i>	€ 16,00
64. GRIGLIATA DI CALAMARI <i>Grilled squid</i>	€ 15,00
65. GRIGLIATA DI MAZZANCOLLE <i>Grilled shrimp</i>	€ 17,00
66. SOGLIOLA ALLA MUGNAIA <i>Sogliola la meuniere</i>	€ 17,00
67. GAMBERONI ROSSI DELLO CHEF <i>Chef's seared</i>	€ 23,00

CONTORNI



DESSERT

68. INSALATA VERDE <i>Green salad</i>	€ 6,00	76. FRUTTA DI STAGIONE <i>Sliced fruit</i>	€ 9,00
69. INSALATA CAPRICCIOSA <i>Capricious salad</i>	€ 8,00	77. CROSTATE DELLA CASA <i>Home made tart</i>	€ 7,00
70. PATATE ARROSTO <i>Roast potatoes</i>	€ 5,00	78. SGROPPINO AL LIMONE O FRAGOLA <i>Sgroppino with lemon or strawberry</i>	€ 6,00
71. PATATE FRITTE <i>French fries</i>	€ 5,00	79. TIRAMISÙ <i>Tiramisù</i>	€ 7,00
72. VERDURA ALL'AGRO <i>Sour vegetables</i>	€ 6,00	80. MILLEFOGLIE AI FRUTTI DI BOSCO <i>Berries millefeuille</i>	€ 8,00
73. VERDURA RIPASSATA <i>Brush up vegetables</i>	€ 7,00	81. MILLEFOGLIE AL CIOCCOLATO <i>Chocolate millefeuille</i>	€ 8,00
74. VERDURA GRIGLIATA <i>Grilled vegetables</i>	€ 7,00	82. MILLEFOGLIE ALLA NUTELLA <i>Nutella millefeuille</i>	€ 8,00
75. PURÉ DI PATATE <i>Mashed potatoes</i>	€ 6,00	83. MILLEFOGLIE ALLA FRAGOLA <i>Strawberry millefeuille</i>	€ 8,00
		84. PANNACOTTA AL CIOCCOLATO <i>Chocolate pannacotta</i>	€ 7,00
		85. PANNACOTTA AL CARMELLO <i>Caramel pannacotta</i>	€ 7,00
		86. PANNACOTTA ALLA FRAGOLA <i>Strawberry pannacotta</i>	€ 7,00
		87. PANNACOTTA AI FRUTTI DI BOSCO <i>Berries pannacotta</i>	€ 7,00
		88. SALAME AL CIOCCOLATO <i>Chocolate salami</i>	€ 6,00
		89. CRÈME CARAMEL <i>Crème caramel</i>	€ 7,00
		90. MOUSSE AL CIOCCOLATO <i>Chocolate mousse</i>	€ 7,00

SERVIZIO 2 EURO PER PERSONA

PER IL SERVIZIO IN CAMERA COMPORRE IL N° 730

Il servizio è previsto dalle ore 11:30 alle ore 23:30.

Il servizio in camera prevede un supplemento del 20%

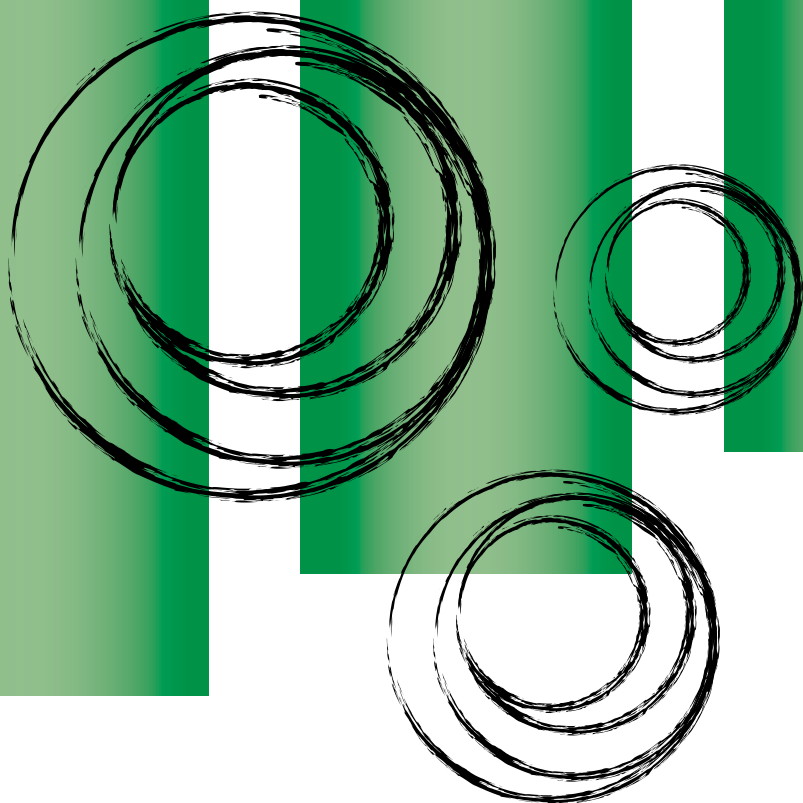
TO ADD 2 EURO FOR SERVICE

FOR ROOM SERVICE PLEASE DIAL 730

The service is scheduled from 11:30 to 23:30

A 20% surcharge will be billed for room service

LO CHEF CONSIGLIA
CHEF RECOMMENDED



Via Alessandro Farnese, 2B / 2C / 2D - 00192 Roma
restaurant@twentyoneroma.com
Tel. +39 06 32 60 96 07 - Cell. +39 333 77 89 951 - Fax +39 06 32 36 065