

Check-out our

MENU' RISTORANTE

Dal Banco

Entreé

Mozzarella 100% bufala con pomodori essiccati

100% buffalo mozzarella with dried tomatoes

Nessun Allergene presente – No Allergen present

€ 13.00

Selezioni di salumi nazionali

Selections of national cold cuts

Nessun Allergene presente – No Allergen present

€ 16.00

Prosciutto di Parma 24 mesi

Parma ham PDO 24 months

Nessun Allergene presente – No Allergen present

€ 16.00

Selezione di formaggi con confetture

Selection of cheeses with jams

Presenza di allergene: LATTE

Presence of allergen: MILK

€ 16.00

Selezione di salumi e formaggi con pinsa all'olio bio

Selection of cold cuts and cheeses with roman pinsa

Presenza di allergene: LATTE

Presence of allergen: MILK

€ 25.00

Dal Forno - L'angolo della Pinsa

Bakery

** = alimento congelato (frozen food)*

Pinsa romana olio biologico e rosmarino

Roman pizza with organic oil and rosemary

Nessun Allergene presente – No Allergen present

€ 13.00

Pinsa romana con burrata e alici del Cantabrico

Roman pizza with burrata (creamy mozzarella) and anchovies from Cantabrian Sea

Nessun Allergene presente – No Allergen present

€ 16.00

Pinsa romana prosciutto e bufala

Roman pizza with ham and buffalo mozzarella

Nessun Allergene presente – No Allergen present

€ 16.00

Pinsa romana caprese (burrata o bufala dop) e pomodoro

Roman Caprese pinsa (burrata or buffalo mozzarella dop) and tomatoes

Nessun Allergene presente – No Allergen present

€ 16.00

Pinsa romana bresaola e bufala

Roman pinsa with dried beef (bresaola) and buffalo mozzarella

Nessun Allergene presente – No Allergen present

€ 16.00

Dal nostro orto

From our Kitchen Garden

** = alimento congelato (frozen food)*

Insalata mista con pomodori

Mixed salad with tomatoes

Presenza di allergene: LATTE

Presence of allergen: MILK

€ 13.00

Patate al sale e paprika dolce

Salt potatoes flavored with sweet paprika.

€ 10.00

Insalata caprese - mozzarella di bufala e pomodori

Caprese salad – buffalo mozzarella and tomatoes

Nessun Allergene presente – No Allergen present

€ 15.00

Insalata mista con uova e olive nere

Mixed salad with eggs and black olives

Nessun Allergene presente – No Allergen present

€ 15.00

Insalata mista con tonno, olive nere e pomodori

Mixed salad with tuna, black olives and tomatoes

Nessun Allergene presente – No Allergen present

€ 17.00

Insalata Cesar - crostini, lattuga , petto di pollo , salsa yogurt

Caesar Salad- croutons, lettuce, chicken breast, yogurt sauce

Nessun Allergene presente – No Allergen present

€ 17.00

La nostra selezione carni Galli

From our grill – *Superior Marbled Quality Beef Meat*
(service available exclusively for dinner)

GRUPPO GALLI
SUPERIOR MEAT PURVEYORS

Le carni del gruppo Galli sono definite Sakura , (ossia - dal giapponese - fioritura dell'albero ciliegio) a rappresentare visivamente la presenza del grasso intramuscolare nella carne, che rimane l'obiettivo principale della carne Selezione Sakura. La particolarità delle carne Sakura è nella forte marezzatura delle fibre muscolari che le conferiscono un gusto unico, intenso e succoso. Sulla Marbling Scale giapponese la carne **Sakura** ha un grado di marezzatura **da 3 a 6**, **la Sakura Yoza da 7 a 9** e **la Sakura Hanami da 10 a 12**.

Entrecôte s/o Simmental sel.Yoza



€ 33.00

Hamburger di Wagyu gr.230 con servito con patanegra e burrata

Wagyu beef Burger gr.230 with patanegra and burrata cheese

€ 26.00

Hamburger original Sakura gr.230 con patata cheddar, bacon , cipolla caramellata e mayonese al kimchi

Burger gr.230 with cheddar potato , bacon , caramelized onion and kimchi mayonese

€ 20.00

Fiorentina "La Nostra" selezione Hanami da 1 Kg.



€ 75.00

IL nostro crudo di mare

(Servizio attivo dal Venerdì alla Domenica)

Tutti i nostri pesci sono prodotti certificati da Ittica Urbano

Tartare di : Spigola / Ricciola

€ 22.00

Tartare di Tonno rosso Balfego

€ 30.00

Carpaccio di Tonno rosso Balfego

€ 30.00

Crudo misto

€ 50.00

La nostre selezione di conchiglie



Ostriche - SPÉCIALE DE CLAIRE

Ostrica carnosa dal sapore equilibrato

€ 6.00_{cad}



Le altre meraviglie dal mare :

Tartufi di mare

€ 5.00_{cad}

Fasolari

€ 3.50_{cad}

Mandorla di mare

€ 1.50_{cad}

THE HIVE

★★★★ ROME

feel the buzz



ITTICA URBANO

ARTIGIANI DEL MARE

Antipasti

Starters

** = alimento congelato (frozen food)*

Sashimi di ricciola scottato in crosta di pepe di Sichuan su ratatouille di verdure mediterranee e salsa di cacciatora

Seared amberjack sashimi in Sichuan pepper crust on Mediterranean vegetable ratatouille and cacciatora sauce

Presenza di allergene/ Presence of allergen: 4-9-12

€ 23.00

Chevice di Branzino marinato alle erbe con perle di pomodoro Capperi e basilico e chips di riso

Sea bass chevice marinated in herbs with tomato pearls Capers and basil and rice chips

Presenza di allergene/ Presence of allergen: 4-12

€ 23.00

Animelle di vitello gassate su purea di Topinambur gel ai frutti rossi e salsa di frutti di bosco

Glazed veal sweetbreads on Jerusalem artichoke puree red fruit gel and berry sauce

Presenza di allergene/ Presence of allergen: 1-7-9-12

€ 23.00

Polpette di coda alla vaccinara su composta di pomodori e sedano e polvere di cioccolato

"Coda alla vaccinara " meatballs on tomato and celery compote and chocolate powder

Presenza di allergene/ Presence of allergen: 1-3-9-12

€ 23.00

Carpaccio di Barbabietola affumicata su giardiniera di funghi trifolati aria di prezzemolo e granella di nocciole tostate

Smoked beetroot carpaccio on sautéed mushroom pickle parsley air and chopped toasted hazelnuts

Presenza di allergene/ Presence of allergen: 8-12

€ 18.00

Primi piatti

Pasta dishes

Tutte le nostre paste sono fatte in casa

All our pastas are homemade

** = alimento congelato (frozen food)*

Tonnarelli alici fresche finocchietto e aglio nero con granella di pane ai pinoli e uvetta

Homemade piccio with clams

Presenza di allergene/ Presence of allergen: 1-4-12

€ 20.00

Spaghettoni acqua e farina con vongole e bottarga

Spaghettoni water and flour with clams and bottarga

Presenza di allergene/ Presence of allergen: 2-7-9-12

€ 20.00

Risotto "Acquerello" con peperoni cruschi e astice con polvere di limone

Risotto "Acquerello" with cruschi peppers and lobster with lemon powder

Presenza di allergene/ Presence of allergen: 2-7-9

€ 30.00

Tempi attesa 20 min.

Tortello di melanzane servito con estrazione a freddo di pomodoro e perle di caprino

Eggplant tortello served with cold extraction of tomato and goat cheese pearls

Presenza di allergene/ Presence of allergen: 1-3-7

€ 22.00

Gnocchetto di castagne con ragù d'anatra

Chestnut gnocchetti with duck ragout

Presenza di allergene/ Presence of allergen: 1-3-9-12

€ 20.00

Ravioli ripieni di patate con gamberi pomodori confit e salsa verde

Ravioli stuffed with potatoes with shrimp tomatoes confit and green sauce

Presenza di allergene/ Presence of allergen: 1-2-3-12

€ 22.00

I primi della tradizione romana

Traditional Roman pasta dishes

Presenza di allergene/ Presence of allergen: 1-3-7

€ 15.00

T H E H I V E

★★★★ ROME

feel the buzz

Secondi

Main courses

** = alimento congelato (frozen food)*

Filetto di branzino su zuppa di frutti di mare chips di erbe aromatiche

Sea bass fillet on seafood soup herb chips

Presenza di allergene/ Presence of allergen: 1-2-4-9-13

€ 30.00

Fritto di mare a modo nostro (gamberi ,calamaro,filetti di rombo,cozze) con gel di limone, aglio nero e pepe bianco

Our Fried seafood (shrimp, squid, turbot fillets, mussels) with lemon gel, black garlic and white pepper

Presenza di allergene/ Presence of allergen: 1-2-3-4-13

€ 30.00

Filetto di vitella in crosta di pane su purea di carote arrostate e salsa al pepe

Veal fillet in bread crust on roasted carrot puree and pepper sauce

Presenza di allergene/ Presence of allergen: 7-9-12

€ 30.00

Galletto biologo ripieno con crema di cannellini al rosmarino patate croccanti e salsa alla diavola

Organic cockerel stuffed with cannellini cream with rosemary, crispy potatoes and devilled sauce

Presenza di allergene/ Presence of allergen: 1-7-9-10-12

€ 25.00

Uovo poché 63° su spuma di patate ratte crema di parmigiano 30 mesi e tartufo con crostone di pane di Genzano

Poached Egg 63 ° on potato foam rats parmesan cream 30 months and truffle with Genzano bread crout

Presenza di allergene/ Presence of allergen: 1-3-7

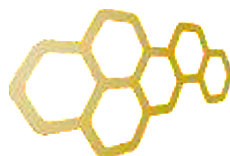
€ 22.00

Bistecca di zucca butternut con crema di tofu funghi saltati e castagne

Pumpkin steak "Butternut " with sautéed mushroom , tofu cream and chestnuts

Presenza di allergene/ Presence of allergen: 6-7-12

€ 18.00



THE HIVE

★★★★ ROME

Allergeni

Allergens

*Si avvisa la gentile clientela che i piatti preparati in questo esercizio possono contenere ingredienti o coadiuvanti vengono utilizzati prodotti congelati. I prodotti serviti crudi sono sottoposti al trattamento di abbattimento preventivo sanitario ai sensi del REG. CE 853/2004

SE HAI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE CHIEDI PURE INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO E BAVANDE
SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI

IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS,
PLEASE INFORM A MEMBER OF STAFF OR ASK FOR MORE INFORMATION.



1

glutine
gluten



2

crostacei
crustaceans



3

uova
eggs



4

pesce
fish



5

arachidi
peanuts



6

soia
soya



7

latticini
milk



8

frutta
in guscio
nuts



9

sedano
celery



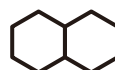
10

senape
mustard



11

semi di
sesamo
sesame
seeds



12

andride
solforosa e
solfiti
sulphur
dioxide
(sulphites)



13

molluschi
molluscs



14

lupini
lupin

Dessert

Desserts

Francia o Piemonte ?!.. il "Mont blanc" firmato the hive

Cake al cioccolato ,crema di marroni,mousse alla panna vanigliata,castagna lessa,cioccolato fondente,cialda di castagna,cialda di meringa, meringhette



Allergeni : uova , lattosio , frutta secca ,lecitina di soya , solfiti

€ 12

Da Bologna a Palermo andata e ritorno...

Tortello al cacao , orange curd , pompelmo , sciroppo d'acero , zabaione al Marsala

Allergeni: uova , glutine , lattosio , solfiti

€ 12

Una mela al giorno ...

Mousse di mela verde brunoise di mela e pepe di sichuan, foglia biscotto speculoos cannella e pepe , crème fraîche al lime

Allergeni: lattosio, uovo, glutine

€ 12

Tiramisù al cubo

Mousse al mascarpone, spugna al caffè, terra di cioccolato fondente, crema al caffè fondente



Allergeni: lattosio, frutta secca, uova, soia

€ 12

Fior d'arachidi

Frolla alla carruba e il suo cremoso , ganache cioccolato al latte ,arachidi caramello salato e sale maldon affumicato

Allergeni: Lattosio,Glutine,Uova ,Arachidi,Lecitina di soya

€ 12

Sorbetto al limone

Lemon sorbet

Presenza di allergene: LATTE - UOVA Presence of allergen: MILK - EGGS

€ 10

Tagliata di frutta

Sliced fruit

€ 12