ELISIA

MENU

Benvenuti da Ristorante Elisia, il ristorante dell'Adoro Hotel.
Qui la cucina prende forma seguendo il ritmo della terra, delle stagioni e delle materie prime locali, con un'attenzione particolare alle verdure e alle erbe aromatiche del nostro orto, che guidano ogni scelta e ogni piatto. La nostra è una cucina sincera, radicata nella tradizione romana e nel territorio, ma aperta a nuove sensibilità: un equilibrio di sapori che nasce dall'incontro tra tecnica, memoria e gusto contemporaneo, senza mai perdere il rispetto per le proprie radici, pensata per accompagnarvi in un percorso di gusto nel cuore dell'Adoro Hotel, a pochi passi dalla Roma antica.

Welcome to Ristorante Elisia, the restaurant of the Adoro Hotel.
Here, our cuisine takes shape by following the rhythm of the land, the seasons, and carefully selected local ingredients, with a special focus on vegetables and aromatic herbs from our garden, which guide every choice and every dish. Our cooking is sincere, deeply rooted in Roman tradition and the surrounding territory, yet open to new sensibilities: a balance of flavors born from the meeting of technique, memory, and contemporary taste, always respectful of its roots, and designed to accompany you on a journey of flavor in the heart of the Adoro Hotel, just steps away from ancient Rome.



QUESTO È L'ELISIA / 40

Tasting menu

Un percorso essenziale pensato per raccontare l'identità del ristorante: l'orto, la stagionalità, la tradizione romana e una cucina elegante ma riconoscibile.

A journey designed to express the identity of the restaurant: the garden, seasonality, Roman tradition, and an elegant yet approachable cuisine.

Baccalà mantecato su polenta croccante, cavolfiore arrosto e olive nere

Creamed salt cod on crispy polenta, roasted cauliflower and black olives

Fusillone al ragù bianco d'abbacchio, porro fritto e pecorino romano

Fusilloni with white lamb ragù, crispy leek and Pecorino Romano

Crème caramel alla vaniglia, caramello amaro e mandorle

Vanilla crème caramel, bitter caramel and almonds

IL PERCORSO DELLO CHEF / 50

Tasting menu

Un percorso più completo, costruito sui piatti più rappresentativi del menu autunno-inverno: sapori profondi, tecnica, orto, territorio e piccoli dettagli contemporanei.

A more complete experience built around the most representative dishes of our autumn-winter menu: deep flavors, technique, garden produce, local heritage, and refined contemporary touches.

Benvenuto dalla cucina: tartelletta croccante, crema di Parmigiano, cipolla arrosto e maggiorana dell'orto

Welcome from the kitchen: crispy tartlet, Parmesan cream, roasted onion and garden marjoram

Topinambur, cardoncelli arrosto e fondo vegetale

Jerusalem artichoke, roasted cardoncelli mushrooms and vegetable jus

Risotto alla carota arrosto, zenzero e fondo di crostacei

Roasted carrot risotto, ginger and shellfish jus

Agnello arrosto, carota speziata, fondo all'aglio nero e mentuccia dell'orto

Roasted lamb, spiced carrot, black garlic jus and garden mint

Panna cotta alle castagne e miele

Chestnut and honey panna cotta

Wine pairing / 25

Selezione di vini in abbinamento alle portate, su richiesta

Selected wines paired with each course, upon request

ANTIPASTI
Starters

Baccalà mantecato su polenta croccante, cavolfiore arrosto e olive nere / 15
Creamed salt cod on crispy polenta, roasted cauliflower and black olives
[1, 4, 7]

Carpaccio di Black Angus, cardoncelli marinati,
Grana Padano DOP e senape antica / 18
Black Angus carpaccio, marinated cardoncelli mushrooms,
Grana Padano DOP and wholegrain mustard
[7, 10, 12]

Zucca arrosto, pecorino e nocciole / 12
Roasted pumpkin, pecorino and hazelnuts
[7, 8]

Topinambur, cardoncelli e fondo vegetale / 14
Jerusalem artichoke, cardoncelli mushrooms and vegetable jus
[6, 7, 8, 12]

IL TEMPO DELLA PASTA
Pasta & Risotto

Fusillone al ragù bianco d'abbacchio, porro fritto e pecorino romano / 16
Fusilloni with white lamb ragù, crispy leek and Pecorino Romano
[1, 3, 8]

Gnocchetti di patate viola*, funghi, castagne ed erbe dell'orto / 16
Purple potato gnocchetti, mushrooms, chestnuts and garden herbs*
[1, 3, 7, 8]

Risotto alla carota arrosto, zenzero e salsa di crostacei / 22
Roasted carrot risotto, ginger and shellfish sauce
[2, 7, 9, 12]

LA TRADIZIONE ROMANA
Roman Classics

Bucatini all'amatriciana / 14
Bucatini pasta with Amatriciana sauce
[1]

Rigatoni alla carbonara / 14
Rigatoni pasta with traditional Carbonara sauce
[1, 3]

Zuppa di ceci alla romana, olio al rosmarino dell'orto e sfoglie di pane croccante / 14
Roman-style chickpea soup, garden rosemary oil and crispy bread
[1, 4, 9]

DALLA CUCINA
Main Courses

Controfiletto di manzo selezione Sakura*, pannocchia alla brace e riduzione di aceto balsamico di Modena IGP / 25**
*Sakura selection beef sirloin***, chargrilled corn and Modena Balsamic Vinegar IGP reduction*

Carrè d'agnello arrosto*, carota speziata, fondo all'aglio nero e mentuccia dell'orto / 28**
*Roasted rack of lamb***, spiced carrot, black garlic jus and garden mint*
[7, 9, 12]

Petto di pollo ruspante* CBT, cipolla arrosto, fondo allo zenzero e maggiorana dell'orto / 22**
*Sous-vide free-range chicken breast***, roasted onion, ginger jus and garden marjoram*
[7, 9, 12]

Coda di rospo arrosto*, porro fondente, patata affumicata e salsa di crostacei / 26
Roasted monkfish, braised leek, smoked potato and shellfish sauce*
[2, 4, 7, 9, 12]

Verza ripiena di funghi, castagne ed erbe dell'orto, salsa al Parmigiano / 18
Savoy cabbage stuffed with mushrooms, chestnuts and garden herbs, Parmesan sauce
[1, 3, 7, 9, 12]

TRA TERRA & ORTO

Side Dishes

Patate dell'Alto Viterbese IGP al forno con sale alle erbe dell'orto / 7
Roasted Alto Viterbese IGP potatoes with garden herb salt

Cavolfiore arrosto, limone e pangrattato alle erbe / 7
Roasted cauliflower, lemon and herb breadcrumbs
[1]

Cipolla arrosto al balsamico e timo / 6
Roasted onion with balsamic vinegar and thyme
[7, 12]

Puntarelle alla romana / 8
Roman-style puntarelle
[4]
Soggetto alla disponibilità del mercato ortofrutticolo
Subject to seasonal market availability

Cicoria di stagione all'agro o ripassata / 7
Seasonal chicory with lemon & olive oil, or sautéed

ADORO

Servizio 2,50 € a persona
Service charge €2.50 per person

Lista Allergeni (Regolamento UE n. 1169/2011):

1: Cereali contenenti glutine | *Cereals containing gluten* - **2:** Crostacei | *Crustaceans* - **3:** Uova | *Eggs* - **4:** Pesce | *Fish*
5: Arachidi | *Peanuts* - **6:** Soia | *Soybeans* - **7:** Latte e derivati | *Milk and dairy products* - **8:** Frutta a guscio | *Tree nuts*
9: Sedano | *Celery* - **10:** Senape | *Mustard* - **11:** Semi di sesamo | *Sesame seeds*
12: Anidride solforosa e solfiti | *Sulfur dioxide and sulfites* - **13:** Lupini | *Lupins* - **14:** Molluschi | *Mollusks*

In assenza del prodotto fresco, sarà utilizzato il prodotto surgelato
**Prodotto fatto in casa, abbattuto e congelato
***Carne di prima selezione del nostro macellaio Gruppo Galli

If fresh product is unavailable, a frozen product will be used
***Homemade product, blast chilled and frozen*
****Premium selected meat supplied by our butcher, Gruppo Galli*

Non si garantisce la totale assenza di contaminazione in caso di clientela con allergia al glutine in quanto non disponiamo di cucina separata.
We cannot guarantee the complete absence of cross-contamination for guests with gluten allergies, as we do not have a separate kitchen.

Adoro Hotel Roma - BZAR hotels