



# ELSIA

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.**

**“A volte, nei piatti, affiorano accenti e armonie che raccontano un percorso personale dello chef, integrati con discrezione e naturalezza nel racconto della cucina.”**

*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.*

*“At times, subtle accents and harmonies emerge on the plate, reflecting the chef's personal journey, discreetly and naturally woven into the story of the cuisine.”*



## IL PERCORSO ELISIA / 35

*Tasting Menu*

**Un percorso di quattro portate a scelta dal menu, pensato per comporre liberamente la propria esperienza tra i sapori della nostra cucina.**

*A four-course tasting experience selected from our à la carte menu, allowing you to create your own culinary journey through the flavors of our kitchen.*

### **Antipasto**

*Starter*

### **Primo**

*First Course*

### **Secondo**

*Main Course*

### **Dolce**

*Dessert*

Il percorso è pensato per essere condiviso dall'intero tavolo. Disponibile a partire da due persone.

*The tasting menu is designed for the entire table. Available for a minimum of two guests.*

## IL PERCORSO DELLO CHEF / 45

*Tasting Menu*

### **Wine Pairing / 25**

**Un viaggio guidato attraverso alcuni dei piatti più rappresentativi della cucina di Elisia, dove territorio, orto e tradizione romana incontrano una sensibilità contemporanea.**

*A guided journey through some of the most representative dishes of Elisia's cuisine, where local ingredients, garden produce and Roman tradition meet contemporary creativity.*

### **Salmone marinato agli agrumi e zenzero**

*Citrus and ginger marinated salmon*

### **Pici al ragù bianco di abbacchio**

*Handmade pici pasta with white lamb ragù*

### **Pancia di maiale CBT laccata agli agrumi**

*Slow-cooked pork belly glazed with citrus*

### **Semifreddo allo yogurt, chutney di frutta e crumble croccante**

*Yogurt semifreddo, fruit chutney and crunchy crumble*

# ANTIPASTI

*Starters*

**Burrata 125g, olio al basilico, pomodoro datterino semi-dry  
e crumble salato alle olive taggiasche / 14**

*Burrata (125g), basil oil, semi-dried datterino tomatoes and Taggiasca olive crumble*  
[1, 7, 8]



**Salmone marinato agli agrumi e zenzero, salsa leggera alla panna acida,  
lime e aneto del nostro orto / 16**

*Citrus and ginger marinated salmon, light sour cream sauce, lime and dill from our garden*  
[4, 7]



**Flan di zucchine romanesche\*\*, crema di ricotta al limone  
e crumble salato al basilico e menta del nostro orto / 12**

*Roman zucchini flan\*\*, lemon ricotta cream and basil & mint crumble from our garden*  
[1, 3, 7, 8]

**Alici\* in panko e maionese fatta in casa aromatizzata al bergamotto / 13**

*Panko-crusted anchovies\* with homemade bergamot-flavored mayonnaise*  
[1, 3, 4]



# IL TEMPO DELLA PASTA

*Fresh Pasta*

**Pici\* al ragù bianco di abbacchio, erbe aromatiche del nostro orto  
e pecorino romano DOP / 16**

*Handmade pici\* with white lamb ragù, garden herbs and Pecorino Romano DOP*  
[1, 3, 6, 9, 10, 12]

**Scialatielli con crema di zucchine romanesche, stracciatella  
e menta del nostro orto / 14**

*Scialatielli with Roman zucchini cream, stracciatella and mint from our garden*  
[1, 7, 8]



**Risotto mantecato al burro, zest di limone e bottarga / 18**

*Creamy risotto with butter, lemon zest and bottarga*  
[4, 7, 12]

## PRIMI DELLA TRADIZIONE ROMANA

*First Courses of the Roman tradition*

### **Bucatino all'amatriciana / 14**

*Bucatini pasta with Amatriciana sauce*

[1]

### **Spaghettone con burro, limone, alici e panko / 15**

*Spaghettone with butter, lemon, anchovies and crispy panko*

[1, 4, 7]

### **Rigatoni alla carbonara / 14**

*Rigatoni pasta with traditional Carbonara sauce*

[1, 3, 7]

## DALLA CUCINA

*Signature Main*

### **Pancia di maiale CBT laccata agli agrumi, cavolo cappuccio marinato / 22**

*Slow-cooked pork belly glazed with citrus, marinated cabbage*

[4,6]

### **Controfiletto di manzo selezione Sakura\*\*\*, pannocchia alla brace, pomodoro datterino semi-dry e riduzione di aceto balsamico di Modena IGP / 25**

*Sakura selection beef sirloin\*\*\*, grilled corn, semi-dried datterino tomatoes and Modena Balsamic Vinegar IGP reduction*

### **Controfiletto di manzo selezione Sakura Yoza\*\*\*, pannocchia alla brace, pomodoro datterino semi-dry e riduzione di aceto balsamico di Modena IGP / 32**

*Sakura Yoza selection beef sirloin\*\*\*, grilled corn, semi-dried datterino tomatoes and Modena Balsamic Vinegar IGP reduction*

### **Sformatino di melanzane arrostito\*\*, crema di peperoni, olio al basilico e pane croccante / 16**

*Roasted eggplant timbale\*\*, pepper cream, basil oil and crispy bread*

[1,3,7]

### **Petto di pollo libero\*\*\* CBT, salsa allo yogurt aromatizzata al limone e verdure di stagione / 22**

*Free-range chicken breast\*\*\* cooked at low temperature, yogurt and lemon sauce, seasonal vegetables*

[7]

### **Trancio di salmone scottato con verdure al wok, olio al limone e sale agrumato / 24**

*Pan-seared salmon fillet, wok vegetables, lemon oil and citrus salt*

[4,6]

## TERRA & ORTO

*Side Dishes*

**Patate dell'Alto Viterbese IGP al forno con sale alle erbe del nostro orto / 7**

*Roasted Alto Viterbese IGP potatoes with herb salt from our garden*

**Melanzana arrosto, frutto del capper e menta del nostro orto / 7**

*Roasted eggplant with caper berries and mint from our garden*



**Cipollotto arrosto e riduzione di aceto balsamico di Modena IGP / 6**

*Roasted spring onion with Modena Balsamic Vinegar IGP reduction*

**Insalata di lattuga romana e ravanelli con vinaigrette al miele / 7**

*Roman lettuce and radish salad with honey vinaigrette*

[10]

## IL MOMENTO DOLCE

*Desserts*

**Semifreddo allo yogurt, chutney di frutta e crumble dolce croccante / 10**

*Yogurt semifreddo, fruit chutney and crunchy crumble*

[1, 3, 7]

**Cremoso al cioccolato fondente 54%, olio EVO e sale Maldon / 10**

*Dark chocolate cream (54%), extra virgin olive oil and Maldon salt*

[3, 6, 7]

**Panna cotta al miele e camomilla / 10**

*Honey and chamomile panna cotta*

[7]

**Mousse al cocco e gelatina al passion fruit / 10**

*Coconut mousse with passion fruit gel*

[7, 8]

**Gelato in coppa con cialda (cioccolato, crema, mandarino, mango) / 8**

*Ice cream selection with wafer (chocolate, custard, mandarin, mango) [1, 7, 8]*

**Tagliata di frutta fresca / 8**

*Fresh fruit platter*





# ADORO

Servizio 2.5€ per persona  
*Service 2.5€*

## **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 | *Milk* - **8:** Frutta a guscio | *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 | *Shellfish*

\*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

*\*In the absence of fresh products, frozen products will be used*

*\*\*Homemade product, blast chilled and frozen*

*\*\*\*First-choice meat from our butcher, the Galli Group.*

**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 total absence of contamination for customers with gluten allergies as we don't have a separate kitchen.*

**Adoro Hotel Roma - BZAR hotels**