



---

SKY RESTAURANT  
MENU

---



---

ALEPH ♦ ROME  
HOTEL

Gentile Ospite,  
Siamo felici di darle il benvenuto e accoglierla allo Sky Restaurant  
per farle scoprire la nostra proposta enogastronomica.



*Dear Guest,*  
*We are happy to welcome you at the Sky Restaurant to let you*  
*discover our food and wine proposal.*

EXECUTIVE CHEF



CARMINE BUONANNO

FOOD & BEVERAGE MANAGER

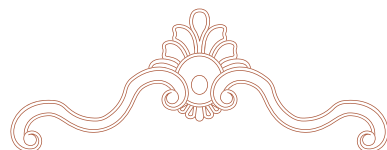


GAETANO CACIALLI

---

Se ha ulteriori domande su ingredienti usati, intolleranze o allergie,  
non esiti a chiedere al restaurant manager.  
*If you would have any further questions about used ingredients, intolerances  
or allergies, please do not hesitate to ask the restaurant manager.*

---



---

## MENU DEGUSTAZIONE 'BASILIO'

### *Tasting Menu*

#### 'declinazioni iodate'

Carpione di ricciola, pistacchio, gelée di sedano e cardamomo\*

*Amberjack in Carpione style, pistachio, cracker and jelly of celery and cardamom\**

(4-8-9)

Linguine cozze, bottarga e zafferano

*Linguini pasta with mussels, bottarga and saffron*

(1-3-4)

Baccalà, cavolfiore e lattuga di mare

*Sous vide cod fish, cauliflower puree and lettuce sauce*

(4-7-12)

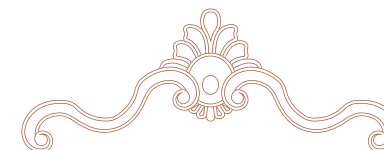
Limone, yuzu e tè matcha

*Lemon parfait, yuzu cream and matcha tea sauce*

(1-3-7-8)

**€ 70,00**

Tutti prezzi sono incluso servizio e IVA / All prices are included service and VAT



---

## MENU DEGUSTAZIONE 'BARBERINI'

### *Tasting Menu*

#### '...la mia terra, Roma, una finestra sul mondo'

Gamberi rossi di Sicilia, 'Provolone del Monaco' frutto della passione e salicornia\*

*Sicily red prawns filled with 'Provolone del Monaco' cheese, passion fruit and glasswort*

(1-2-7-9)

Variazione di coniglio castagne e melograno

*Rabbit interpretation with chestnut sauce and pomegranate*

(1-3-8-9-12-P)

Tortelli con genovese di manzo, salsa mozzarella e riduzione di aglianico

*Homemade tortelli filled with traditional 'Genovese' meat, buffalo mozzarella and red wine reduction*

(1-3-7-9-12)

Filetto di manzo, croccante di prosciutto crudo, bieta e salvia

*Beef tenderloin with crispy Parma ham, chard and sage air*

(7-8-9-P)

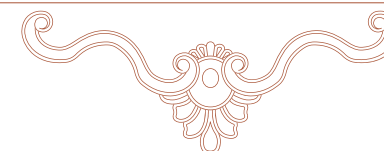
Mousse al caramello, arachidi salati e salsa banana

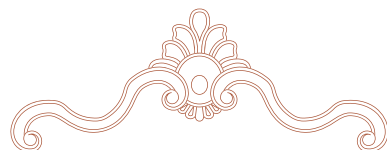
*Caramel mousse, salted peanuts and banana cream*

(1-3-5-7-8)

**€ 80,00**

Tutti prezzi sono incluso servizio e IVA / All prices are included service and VAT

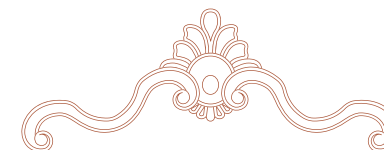




## ANTIPASTI *Starters*

Tartare di tonno, guacamole e crudité di carciofi* <i>Tuna tartare with guacamole and artichokes salad</i> (1-9-5-12-14)	€ 23
Gamberi rossi di Sicilia, 'Provolone del Monaco' frutto della passione e salicornia* <i>Sicily red prawns filled with 'Provolone del Monaco' cheese, passion fruit and glasswort</i> (1-2-7-9)	€ 26
Variazione di coniglio castagne e melograno <i>Rabbit interpretation with chestnut sauce and pomegranate</i> (1-3-8-9-12-P)	€ 24
Uovo poché dorato e fritto spuma al parmigiano reggiano, patate e tartufo nero <i>Crunchy egg with Parmigiano Reggiano foam, mashed potato and black truffle</i> (1-3-7-V)	€ 22
Carpione di ricciola, pistacchio, gelée di sedano e cardamomo* <i>Amberjack in Carpione style, pistachio, cracker and jelly of celery and cardamom</i> (4-8-9)	€ 24
Battuta di manzo chianina, sorbetto alla senape e vinaigrette ai lamponi <i>Chianina beef tartare, mustard sorbet and raspberries sauce</i> (1-3-7-10-12)	€ 24

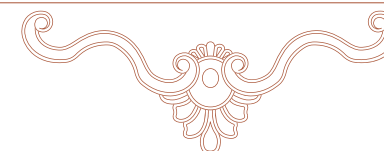
Tutti prezzi sono incluso servizio e IVA / All prices are included service and VAT

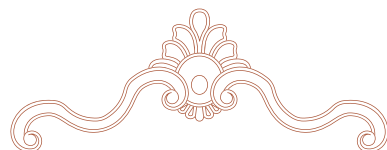


## PRIMI *Pasta*

Bucatini all'amatriciana con guanciale croccante <i>Bucatini pasta with amatriciana sauce and crispy piggy cheek</i> (1-7-12-A-P)	€ 19
Tonnarelli di pasta fresca cacio e pepe <i>Tonnarelli fresh pasta with pecorino cheese and black pepper</i> (1-3-7-V)	€ 19
Rigatoni alla carbonara <i>Rigatoni pasta with creamy egg sauce and crispy pig cheek</i> (1-3-7-P)	€ 19
Spaghetti con pomodorini datterini e basilico fresco <i>'Gragnano' spaghetti pasta with cherry tomato and basil</i> (1-V)	€ 19
Tortelli con genovese di manzo, salsa mozzarella e riduzione di aglianico <i>Homemade tortelli filled with traditional 'Genovese' meat, buffalo mozzarella and red wine reduction</i> (1-3-7-9-12)	€ 24
Paccheri con astice, burrata e dragoncello <i>'Gragnano' paccheri pasta with lobster sauce, stracciatella cheese from Andria and tarragon</i> (1-2-7-9-12)	€ 28
Linguine cozze, bottarga e zafferano <i>Linguini pasta with mussels, bottarga and saffron</i> (1-3-4)	€ 24

Tutti prezzi sono incluso servizio e IVA / All prices are included service and VAT

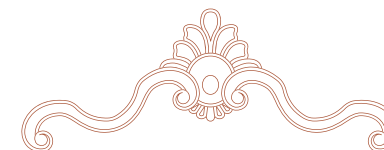




## SECONDI PIATTI Main Course

Filetto di manzo, croccante di prosciutto crudo, bieta e salvia <i>Beef tenderloin with crispy Parma ham, chard and sage air</i> (7-8-9-P)	€ 34
Costolette di agnello il suo fondo, zucca, cipollotti in agrodolce e funghi porcini <i>Lamb ribs, pumpkin, sweet sour spring onions and porcini mushrooms</i> (8-9-10-12)	€ 32
Salmone arrosto con verdure grigliate <i>Roasted salmon with grilled vegetables</i> (1-3-4)	€ 29
Baccalà, cavolfiore e lattuga di mare <i>Sous vide cod fish, cauliflower puree and lettuce sauce</i> (4-7-12)	€ 32
Tempura di calamari, gamberi e ortaggi con maionese al limone <i>Tempura of squid, prawns, vegetables, lemon mayonnaise</i> (1-2-3-14)	€ 30
Pancia di maiale, millefoglie di patate e cima di rapa <i>Pig pork belly, potato millefeuille and turnip greens</i> (8-9-12-P)	€ 30

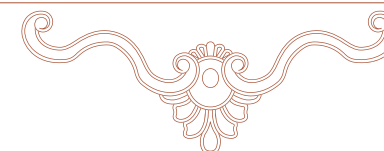
Tutti prezzi sono incluso servizio e IVA / All prices are included service and VAT



## DOLCI Dessert

Selezione di formaggi con marmellate e miele biologico <i>Selection of cheese with honey and organic jam</i> (7-8-11-12)	€ 16
Tirmisù al pistacchio <i>Pistachio tiramisu</i> (1-3-7-8)	€ 10
Limone, yuzu e tè matcha <i>Lemon parfait, yuzu cream and matcha tea sauce</i> (1-3-7-8)	€ 10
Gelati & Sorbetti fatti in casa <i>Home made ice cream and sorbet</i> (1-3-7-8)	€ 8
Mousse al caramello, arachidi salati e salsa banana <i>Caramel mousse, salted peanuts and banana cream</i> (1-3-5-7-8)	€ 10
Ricotta visciole <i>Reinvented of traditional ricotta and sour cherry</i> (1-3-7-8)	€ 10

Tutti prezzi sono incluso servizio e IVA / All prices are included service and VAT



---

Gentile Cliente,

secondo le esigenze di lavorazione i prodotti contrassegnati (\*) sono congelati o possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino a -18°.

Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la salubrità del prodotto.

In caso di allergia o intolleranza alimentare, per favore richiedi informazioni al nostro personale.

In base al nuovo regolamento EU 1169/2011 (informazioni alimentari al consumatore), se siete affetti da allergie o avete necessità dietetiche particolari e gradite conoscere gli ingredienti utilizzati trovate qui l'indicazione dei possibili allergeni presenti nelle proposte dei nostri menu.

Chi avesse particolari esigenze può rivolgersi al responsabile.

**Allergeni:**

A – alcol; P – maiale; V – vegetariano; 1 – cereali; 2 – crostacei; 3 – uova; 4 – pesce; 5 – arachidi; 6 – soia; 7 – latte; 8 – frutta con guscio; 9 – sedano; 10 – senape; 11 – semi di sesamo; 12 – anidride solforosa e solfiti; 13 – lupini; 14 – molluschi.

*Dear Guest,*

*according to the working requirements, the food product marked (\*) they are frozen or may be subjected to blast chilling up to -18°. Our raw fish undergoes a process of blast chilling in order to guarantee the absolute integrity of the product.*

*In the case of allergy or any food intolerance, please ask us. European Food Legislation 1169/2011.*

*Under the new EU regulation 1169/2011 (food information to consumers), if you suffer from allergies or have special dietary needs, and you would like to know the ingredients used, here is an indication of possible allergens in the proposal of our menu.*

**Allergens:**

*A – alcohol; P – pork; V – vegetarian; 1 – cereals; 2 – crustaceans; 3 – egg; 4 – fish; 5 – peanuts; 6 – soy; 7 – milk; 8 – nuts; 9 – celery; 10 – mustard; 11 – sesame; 12 – sulphur dioxide and sulphites; 13 – lupins; 14 – molluscs.*

---



**CURIO**  
COLLECTION  
by Hilton®