



Daily Menu

Royal Hotel Carlton

B O L O G N A





Daily Menu

Nel nostro ristorante potrai vivere un'esperienza gastronomica a tutto tondo

Tutti i giorni dalle ore 12:00 alle ore 18:30

Enjoy a gastronomic experience at our restaurant

Every day from 12 pm until 6:30 pm

Comfort

- Royal Club Sandwich** € 26
Club Sandwich con pollo, pomodoro, insalata e maionese accompagnato da patate fritte*
*Club Sandwich with chicken, tomato, salad and mayonnaise accompanied by French fries**
(1,3,5,7,8,10,11,13)
- Special's Royal Burger** € 24
Burger di Manzo* di allevamento Sernesi con pan brioche* artigianale, spinacino, salsa al Parmigiano, friggione e riduzione di aceto balsamico accompagnato da patate fritte*
Beef burger with brioche bread*, spinach, Parmigiano sauce, red onion marmalade and balsamic vinegar reduction accompanied by French fries** (1,3,7,11,12)
- Tagliere Emiliano**  € 22
Mortadella Bologna, Prosciutto crudo di Parma, Pancetta arrotolata e salame romagnolo
Bologna mortadella, Parma prosciutto, rolled pancetta, and Romagna salami (12)
- Fusion Wrap VEG** € 18
Wrap di tortilla, falafel*, insalata, cavolo cappuccio, carote, cetriolo e maionese vegetale accompagnato da patate fritte*
Typical Mexican dumpling, falafel salad, cabbage, carrots, cucumber and vegetable mayonnaise accompanied by French fries** (1,5,6,7,8,11,12,13)
- Pinsa Romana** € 14
Pinsa romana* bianca con straciatella, mortadella e pistacchio
White Roman style pizza straciatella cheese, mortadella and pistachios (1,5,7,8,11,13)
- Pizza Margherita** € 12
Pizza Margherita* con mozzarella fiordilatte e basilico fresco
Margherita Pizza with mozzarella cheese and fresh basil (1,5,7,8,11,13)



Bologna signature

Royal Hotel Carlton

B O L O G N A





Toast al Salmone € 14

Salmone affumicato e formaggio fresco spalmabile
Smoked salmon, fresh cheese toast (1,4,5,7,8,11,12,13)

Toast al Prosciutto € 10

Prosciutto cotto e formaggio fontina
Ham and fontina cheese toast (1,5,7,8,11,12,13)

Ciabatta all'Italiana € 10

Pane di semola*, pomodoro ramato, mozzarella fiordilatte, lattuga romana
Homemade bread, tomato, mozzarella cheese, romaine lettuce* (1,5,7,8,11,13)

Patatine Fritte* € 8

French fries (1,3,5,8,11)

Insalate – Salads

La Nordica € 18

Gamberi* al vapore, scarola riccia, frutta estiva e cialde di riso nero soffiato
Steamed Shrimp curly escarole, summer fruit and puffed black rice waffles* (2,4,12,14)

La Caesar € 18

Pollo, lattuga romana, parmigiano, crostini di pane e dressing caesar
chicken, romaine lettuce, parmesan cheese, bread croutons and caesar dressing (1,3,4,6,7,10,12)

La tredici € 13

Lattuga, scarola, spinacino, rucola, pomodoro ramato, costoluto, datterino giallo e ciliegino rosso, carote, cavolo cappuccio, cetrioli, olive, acciughe del cantabrico
Lettuce, escarole, spinach rocket, selection of tomatoes carrots, cabbage, cucumbers, olives, anchovies (12,14)

La nostra Caprese € 16

Burrata con pappa al pomodoro, chips di Parmigiano Reggiano e basilico
Burrata cheese with Tuscan tomato soup Parmesan cheese and basil chips (1,4,7,8,11,13)

Crudo & Mozzarella € 16

Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di fiordilatte
Parma ham with fiordilatte mozzarella cheese (7,12)



Primi Piatti – Main Courses

- Tortellini*** € 18
in crema di Parmigiano Reggiano
Bolognese tortellini cream of Parmesan cheese (1,3,7)
- Tagliatelle*** € 16
all'uovo con ragù della tradizione Bolognese
egg tagliatelle with meat sauce from Bologna (1,3,7,9,12)
- Spaghettoni** € 14
Spaghetto fresco al torchio in salsa di pomodoro e basilico
Spaghetti in tomato and basil sauce (1)

Secondi Piatti – Second Courses

- Il Branzino*** € 24
alla plancia con sauté di verdure di stagione profumate al timo e lime
Sea bass planked with sauté of seasonal vegetables scented with thyme and lime (4,14)
- La Tagliata** € 22
di petto di pollo cotto a bassa temperatura con contorno di patate arrosto al rosmarino
Chicken breast cooked at low temperature with a side of rosemary roasted potatoes (9,12)
- La Battuta** € 18
di carne di Manzo* Fassona Piemontese alla senape, maionese all'aglio nero e pan brioche artigianale tostato
Fassona Piemontese beef with mustard, black garlic mayonnaise and toasted artisanal brioche bread (1,3,4,6,10,12,13,14)*
- I Falafel d'oriente VEG** € 14
Falafel* di lenticchie rosse al sesamo, crema di carote, spinacino al miele
Sesame red lentil falafel, carrot puree, honey spinach (11,12,13)*
- Zuppa all'antica VEG** € 12
con verdure e legumi di stagione
Seasonal vegetable and legume soup (1,5,9,11,13)
- Vicino alla Sicilia VEG** € 10
Triangoli di polenta di ceci* fritti al sale & pepe con rucola e limone
Salt & pepper fried chickpea polenta triangles with arugula and lemon (11)*



Su richiesta, e in base alle disponibilità dei prodotti, potranno essere realizzate versioni per celiaci di alcuni piatti del menù.

On request and upon availability of the products, it is possible for celiacs to make changes to some dishes of the menu.

***Questo simbolo indica un prodotto abbattuto o congelato**

**This symbol indicates blast chilled or frozen product*

Elenco dei 14 allergeni alimentari

- 1 - Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte
- 8 - Frutta a guscio, ovvero: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

List of 14 food allergens

- 1 - Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut
- 2 - Crustaceans and shellfish products
- 3 - Eggs and egg products
- 4 - Fish and fish products
- 5 - Peanuts and peanut products
- 6 - Soybean and soy products
- 7 - Milk and milk products
- 8 - Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts, and their products
- 9 - Celery and celery products
- 10 - Mustard and mustard products
- 11 - Sesame seeds and sesame seed products
- 12 - Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l
- 13 - Lupins and lupine products
- 14 - Molluscs and shellfish-based products