



FIORE *d'*ARANCIO

BAR . RESTAURANT . BISTROT

MENU'

INVERNO 2023



FIORE *D'*ARANCIO

BAR . RESTAURANT . BISTROT

Dalla Gastronomia / From Gastronomy

Salmone affumicato, misticanza, pepe rosa e stracciatella (4,7) <i>Smoked salmon, mixed salad, pink pepper and stracciatella (4,7)</i>	16
Prosciutto Crudo San Daniele 18 mesi e mozzarella di bufala DOP (7) <i>San Daniele raw ham aged 18 months and DOP buffalo mozzarella (7)</i>	15
Burrata di Andria, cipolla in agrodolce, pomodori secchi, olive taggiasche e pane profumato (7) <i>Burrata from Andria, sweet and sour onion, dried tomatoes, Taggiasca olives and scented bread (7)</i>	14
Ricotta vaccino, alici di cetara, datterino, olio alle erbe e nocciole (7,8) <i>Cow's milk ricotta, cetara anchovies, datterino tomatoes, herb oil and hazelnuts (7,8)</i>	15

La gentile Clientela è pregata di informare lo staff di eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Please kindly inform if there are any intolerances or allergies.



FIORE *D'*ARANCIO

BAR . RESTAURANT . BISTROT

Gli antipasti / The appetizers

Ceviche di ricciola, terra di olive nere, cipolla caramellata e salatino al sesamo (6,7,11) <i>Riccola ceviche, ground black olives, caramelized onion and sesame pretzels (6,7,11)</i>	18
Tartar di Fassona affumicata, caciocavallo, gel di primitivo e pan fritto profumato (1,7) <i>Smoked Fassona tartare, cheese caciocavallo, primitivo gel and fragrant fried bread (1,7)</i>	18
Parmigiana di funghi porcini e patate, scamorza affumicata e nocciola (1,7,8) <i>Porcini mushroom and potato parmigiana, smoked cheese scamorza and hazelnut (1,7,8)</i>	16

La gentile Clientela è pregata di informare lo staff di eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Please kindly inform if there are any intolerances or allergies.



FIORE *d'*ARANCIO

BAR . RESTAURANT . BISTROT

I primi piatti / The first dishes

Gnocchi di zucca “homemade”, salsiccia al finocchietto e stracchino (1,7)	19
<i>Homemade pumpkin gnocchi, fennel sausage and cheese stracchino (1,7)</i>	
Tonnarello al brasato di manzo al vino rosso, pecorino romano e chips di cavolo nero (1,7)	18
<i>Tonnarello with braised beef in red wine, cheese pecorino romano and black cabbage chips (1,7)</i>	
Calamarata al ragù di polpo e crumble al limone (1,4)	18
<i>Calamarata with octopus ragù and lemon crumble (1,4)</i>	
Fettuccine ai funghi porcini, parmigiano reggiano, polvere di caldarroste e olio alla maggiorana (1,7)	20
<i>Fettuccine with porcini mushrooms, cheese parmigiano reggiano, roasted chestnut powder and marjoram oil (1,7)</i>	
Primo romano a scelta con tonnarello (Amatriciana, Carbonara, Cacio e Pepe) (1,7)	16
<i>First Roman choice with tonnarello (Amatriciana, Carbonara, cheese Cacio e Pepe) (1,7)</i>	

La gentile Clientela è pregata di informare lo staff di eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Please kindly inform if there are any intolerances or allergies.



FIORE *D'*ARANCIO

BAR . RESTAURANT . BISTROT

I secondi piatti / The second courses

Rolle di pollo, speck, gorgonzola con crema di topinambur (1,3,7,10) <i>Chicken rolls, speck, cheese gorgonzola with artichoke cream</i> (1,3,7,10)	21
Polpo glassato, gel di prugne, misticanza e cialda di patata viola (1,4) <i>Glazed octopus, plum gel, mixed salad and purple potato wafer</i> (1,4)	22
Tagliata di Angus, porcini scottati, pure di papaccelle ed olio alle erbe (6) <i>Sliced Angus, seared porcini mushrooms, papaccelle puree and herb oil</i> (6)	24
Polpette di zucca e provola, mousse di patata e nocciole tostate (1,7,8) <i>Pumpkin and cheese provola meatballs, potato mousse and toasted hazelnuts</i> (1,7,8)	20
Salmon e alla piastra, burrata, cavolo croccante e biscotto ai semi (1,4,11) <i>Grilled salmon, burrata, crunchy cabbage and semi biscuits</i> (1,4,11)	22

La gentile Clientela è pregata di informare lo staff di eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Please kindly inform if there are any intolerances or allergies.



FIORE *D'*ARANCIO

BAR . RESTAURANT . BISTROT

I contorni / The side dishes

Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	7
Verdure di stagione, ripassata o all'agro <i>Seasonal vegetables, sauteed or all'agro</i>	8
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	7

La gentile Clientela è pregata di informare lo staff di eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Please kindly inform if there are any intolerances or allergies.



FIORE *D'ARANCIO*

BAR . RESTAURANT . BISTROT

I dessert / *The dessert*

Torta di noci (1,3,5,7,8) <i>Walnut pie</i> (1,3,5,7,8)	8
Sufflè black e white (1,3,7,8) <i>Black and white soufflè</i> (1,3,7,8)	8
Tiramisù (1,3,7) <i>Tiramisu</i> (1,3,7)	8
Cremoso al pistacchio con biscotto di frolla (1,3,5,7,8) <i>Pistachio cream with shortcrust biscuit</i> (1,3,5,7,8)	9
Torta cocco, nocciola e cioccolato (1,3,5,7,8) <i>Coconut, hazelnut and chocolate cake</i> (1,3,5,7,8)	9
Cheesecake (1,7)	8
Frutta di stagione <i>Seasonal fruit</i>	7

La gentile Clientela è pregata di informare lo staff di eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Please kindly inform if there are any intolerances or allergies.



FIORE *d'*ARANCIO

BAR . RESTAURANT . BISTROT

Allergeni: 1) Cereali contenenti glutine - 2) Crostacei - 3) Uova - 4) Pesce - 5) Arachidi - 6) Soia - 7) Latte
8) Frutta a guscio - 9) Sedano - 10) Senape - 11) Semi di sedano - 12) Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg - 13) Lupini - 14) Molluschi

I piatti somministrati contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nel Reg. UE 1169/2011 quali cereali contenenti glutine e prodotti derivati; crostacei e prodotti a base di crostacei; uova e prodotti a base di uova; pesce o prodotti a base di pesce; arachidi o derivati di arachidi; soia o prodotti derivati da soia; latte e derivati del latte incluso lattosio; frutto a guscio; sedano o derivati del sedano; sesamo o derivati dal sesamo; senape o derivati dal sesamo; anidrite solforosa e solfiti; lupino e prodotti a base di lupino; molluschi e prodotti a base di molluschi.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, contrassegnati con (^), così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.



FIORE *d'*ARANCIO

BAR . RESTAURANT . BISTROT

Allergens: 1) Cereals containing gluten - 2) Crustaceans - 3) Eggs - 4) Fish - 5) Peanuts - 6) Soy - 7) Milk
8) Nuts - 9) Celery - 10) Mustard - 11) Sesame seeds - 12) Sulphites in concentrations higher than
10 mg/kg - 13) Lupins - 14) Mollusks

The administered foods contain or may contain one or more allergens belonging 14 types of allergens listed in att. II EUReg. 1169/2011 including cereals, gluten and the reef products; crustaceans and shellfish based products; eggs and egg products; fish and sea food; peanuts and peanut-based; soy products; soy milk and milk-based products including lactose; nuts; celery and celery-based products; mustard and mustard-based products; sesame and products based on sesame seeds; sulfur dioxide and sulphites; lupine and lupine-based products; mollusks and products based on mollusks.

The dishes marked with () are prepared with frozen or frozen raw material at the origin:*

Some fresh products of animal origin, marked with (^), as well as raw fishery products, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and Reg. CE 853/04.



FIORE *d'*ARANCIO

BAR . RESTAURANT . BISTROT

I Vini Bianchi

	Glass	Bottle
LAZIO		
DONNA LUCE -Poggio la Volpi	10	35
PEOPLE Poggio le Volpi	8	28
MOSCATO DI TERRACINA-S. Andrea	8	30
TRENTINO-ALTO-ADIGE		
GEWURZTRAMINER PRAEPOSITUS Novacella		35
FRIULI VENEZIA GIULIA		
RIBOLLA GIALLA-Jermann		50
MARCHE		
VERDICCHIO DI JESI-Bucci Bio		35
UMBRIA		
CONTE DELLA VIPERA-Antinori		45
PECORINO-Barone di Valforte		28
CAMPANIA		
FALANGHINA-Mastroberardino		28
CALABRIA		
EFESO Librandi		32



FIORE *D'*ARANCIO

BAR . RESTAURANT . BISTROT

I Vini Rossi

	Glass	Bottle
LAZIO		
BACCAROSSA-Poggio le Volpi	10	35
CESANESE Poggio le volpi	8	28
SYRAZ TELLUS Falesco	8	28
PIEMONTE		
BAROLO Marchesi di Barolo		70
NEBBIOLO Langhe batasiolo		30
TRENTINO ALTO ADIGE		
PINOT NERO Novacella		35
VENETO		
AMARONE SANTI		70
TOSCANA		
BRUNELLO DI MONTALCINO - Banfi		65
ROSSO DI MONTALCINO-Banfi		35
CHIANTI (375mi)-Ruffino		16
UMBRIA		
ROSSO DI MONTEFALCO - Arnaldo Caprai		35
SICILIA		
NEDO D' AVOLA - Princi di butera		30



FIORE *D'*ARANCIO
BAR . RESTAURANT . BISTROT

Vini Rosè

ABRUZZO

CERASUOLO ROSÈ - Villa Gemma Masciarelli 30

Champagne, Franciacorta e Prosecco

PROSECCO VALDOBBIADENE D.O.C.G. - De Faveri 30

FRANCIACORTA - Berlucchi 45

FRANCIACORTA - Monte Rossa Rosè Flamingo 50

FRANCIACORTA - Cà Del Bosco Prestige 65

MOET E CHANDON - Imperial 75

VEUVE CLIQUOT 90

RUINART BLANC DE BLANC 120



FIORE *d'*ARANCIO

BAR . RESTAURANT . BISTROT

Bibite e Soft Drink

EGERIA - Naturale / Effervescente / Frizzante	4
BIRRA "PERONI, NASTRO AZZURRO, HEINEIKEN"	6
LISA - BIRRA DEL BORGO - 0,33cl	7,5
COCA COLA, FANTA 0,33cl	4

Amari, Liquori e Distillati

AMARO	8
GRAPPE	8
BARRIQUE 903	10
WHISKY	9
CAOL IIA - TALISKER - OBAN - ARDBAG	11
RUM	9



FIORE *d'*ARANCIO

BAR . RESTAURANT . BISTROT

HOTEL DEGLI ARANCI

Via Barnaba Oriani, 11 00197 Roma - Tel. 06 80.70.202 - hoteldegliaranci@4lcollection.com

Coperto: € 2,50 a persona

Covered: € 2,50 per person



4L COLLECTION
Hotels