



Personalize your Aperitif

Terrazza Borghese - The Tribune Hotel
dalle ore 17 alle ore 19:30
from 5 pm to 7.30 pm

@terrazzaborghese 

Terrazza Borghese 

Fresella con pomodorini e stracciatella di bufala
Frisella with cherry tomatoes and buffalo stracciatella (1,5,6,7,9)
3€

Fritto di vegetali in pastella
Fried vegetables in batter (1,5,8)
3€

Frittatina di pasta e fonduta di formaggio
Pasta omelette and cheese fondue (1,3,7)
4€

Parmigiana di melanzane
Aubergines parmigiana (1,5,7)
4€

Bruschette di lievito madre con humus di ceci
Bruschetta with chickpea humus (1,8,9)
4€

Focaccia crudo di Parma e burrata
Focaccia with Parma ham and burrata cheese (1,7)
5€

Gambero in pasta kataifi e maionese al lime
Prawn in kataifi paste and lime mayonnaise (1,2,3,5,6,8,10)
5€

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala. *For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided, upon request, by the hall staff.*

Elenco allergeni: 1. Glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latticini - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Sesamo - 12. Solfiti - 13. Molluschi - 14. Lupini - * Prodotti congelati all'origine

Allergen list: 1. Gluten - 2. Shellfish - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Dairy products - 8. Nuts - 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame - 12. Sulphites - 13. Molluscs - 14. Lupins - * Originally Frozen Product

Materie prime - Prodotti abbattuti in loco e alcuni prodotti freschi di origine animale, 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.

Raw materials - Products slaughtered on-site and some fresh animal origin products, as well as raw fish products, undergo rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to Regulation EC 852/04 and Regulation EC 853/04.