



A L E S S I O[®]

R I S T O R A N T E

这是罗马传统佳肴与历史悠久餐厅的美丽邂逅
我们的经验和对细节的关注必让您不虚此行



菜单



开胃菜 | ANTIPASTI

阿莱西奥家制蔬菜拼盘 <i>Tagliere alessio con verdure sott'olio fatte in casa</i>	14
配有果酱与蜂蜜的优选奶酪拼盘 <i>Selezione di formaggi con confetture e miele</i>	14
卡普里沙拉 (含原产地保护认证鲜水牛奶酪) <i>Caprese di bufala D.O.P.</i>	12
生火腿和鲜水牛奶酪 <i>Prosciutto crudo e mozzarella di bufala</i>	14
蜜瓜火腿 <i>Prosciutto e melone</i>	12
鳕鱼片* <i>Filetto di baccalà*</i>	4
南瓜花配莫扎雷拉鲜奶酪和凤尾鱼 <i>Fiore di zucca farcito con mozzarella e alici</i>	5
犹太风味炸洋蓍 <i>Carciofo alla giudia</i>	7
阿莱西奥炸什锦 (鳕鱼片、洋蓍和南瓜花) <i>Fritto misto alessio (filetto di baccalà, giudia, fiore di zucca)</i>	13
配有番茄馅料的意式烤面包片 (2片) <i>Bruschetta al pomodoro (2 pz)</i>	6
意式烤面包片三拼, 口味有: 番茄、卡拉布里亚大区特色辣味灌肠、腌制培根 <i>Tris di bruschette (pomodoro, n'duja, lardo)</i>	10
超薄生牛肉片配芝麻菜和干酪片 <i>Carpaccio filetto di manzo con rucola e grana</i>	18
秘制生鲈鱼片* <i>Carpaccio di spigola*</i>	15
鱿鱼*、茴香头、香橙和利古里亚大区特产黑橄榄沙拉 <i>Insalata di calamari* finocchi arance e olive taggiasche</i>	15
白葡萄酒秘制贻贝, 配有油煎面包 <i>Cozze alla marinara con crostini di pane</i>	14
章鱼* 土豆沙拉 <i>Insalata di polpo* e patate</i>	15
莳萝腌三文鱼* <i>Salmone* marinato all'aneto</i>	15
海鲜沙拉* <i>Insalata di mare*</i>	15
单人份餐前面包 <i>Pane per persona</i>	1,50

* 缺少某些食材时, 可能有部分会使用速冻和/或冷冻食材

*In mancanza di prodotti freschi, alcuni cibi potrebbero essere abbattuti e/o congelati

第一道 (主食) | PRIMI

通心粉 (番茄酱与五花肉酱汁调味) <i>Bucatini all'amatriciana</i>	13
粗通心粉 (培根、鸡蛋与奶酪酱汁调味) <i>Rigatoni alla carbonara</i>	13
阿布鲁佐大区特色家制意面 (奶酪与胡椒调味) <i>Tonnarelli cacio e pepe</i>	13
鸡蛋宽面 (意式白肉酱和洋蓟调味) <i>Fettuccine ragù bianco e carciofi</i>	13
肉酱千层面 <i>Lasagna dello chef</i>	13
挪威龙虾*酱汁烩饭 <i>Risotto alla crema di scampi*</i>	15
海鲜*意面 <i>Tonnarelli ai frutti di mare*</i>	16
意式饺子 (鳕鱼、酥脆面包屑与干辣椒馅) <i>Ravioloni con baccalà e mollica tostata al peperone crusco</i>	15
意式特宽通心粉 (新鲜章鱼*、黄色樱桃番茄和凤尾鱼调味) <i>Paccheri con polpo* verace, datterino giallo e colatura di alici</i>	15
当日汤品 <i>Zuppa del giorno</i>	11

我们所有的新鲜意大利面均采用石磨面粉手工制作

第二道 (肉类) | SECONDI PIATTI DI CARNE

罗马风味鸡腿 (胡椒酱调味) <i>Cosciotti di pollo alla romana</i>	16
罗马风味“鼠尾草、小牛肉与火腿卷” <i>Saltimbocca di vitella alla romana</i>	17
烤羊排配迷迭香土豆 <i>Abbacchio al forno con patate al rosmarino</i>	20
烤乳猪配烤土豆 <i>Maialino da latte arrosto con patate al forno</i>	20
切片牛排配铁板蔬菜和烤土豆 <i>Tagliata di manzo con verdure grigliate e patate al forno</i>	24
肋骨牛排配烤土豆 (600克) <i>Costata di manzo con patate al forno (600gr)</i>	26
炭烤牛排 <i>Filetto alla griglia</i>	26
青胡椒调味牛排 <i>Filetto al pepe verde</i>	28

* 缺少某些食材时，可能有部分会使用速冻和/或冷冻食材

*In mancanza di prodotti freschi, alcuni cibi potrebbero essere abbattuti e/o congelati



第二道 (鱼类) | SECONDI DI PESCE

烤鲷鱼配土豆烤饼 <i>Orata al forno con sfoglia di patate</i>	22
鲈鱼排配柑橘与薄荷 <i>Filetto di branzino con agrumi e menta</i>	22
金枪鱼片*配粉红胡椒与香醋 <i>Tagliata di tonno* con grani di pepe rosa e riduzione di aceto balsamico</i>	22
脆鳕鱼*配菊苣和“利古里亚大区特色”黑橄榄 <i>Baccalà* croccante con scarola e olive taggiasche</i>	20
炸鱿鱼*和炸虾* <i>Frattura di calamari* e gamberi*</i>	18
铁板烤鲷鱼/鲈鱼 <i>Orata / branzino ai ferri</i>	20
当日海鲜 <i>Pescato del giorno</i>	6,5 / HG

配菜 | CONTORNI

混合沙拉 <i>Insalata mista</i>	6
樱桃番茄与芝麻菜沙拉 <i>Insalata rucola e pachino</i>	7
西西里风味什锦蔬菜 (熟) <i>Caponata di verdure</i>	7
番茄片配紫洋葱与牛至草 <i>Tagliata di pomodoro con cipolla di tropea e origano</i>	7
时令蔬菜 (熟) <i>Verdura cotta di stagione</i>	6
罗马风味洋蓍 (时令菜品) <i>Carciofo alla romana (in stagione)</i>	7
犹太风味洋蓍 <i>Carciofo alla giudia</i>	7
烤土豆 <i>Patate al forno</i>	6
炸薯条* <i>Patatine fritte*</i>	6
“菊苣尖”与凤尾鱼沙拉 (时令菜品) <i>Puntarelle con battuto di acciughe (in stagione)</i>	7

* 缺少某些食材时，可能有部分会使用速冻和/或冷冻食材

*In mancanza di prodotti freschi, alcuni cibi potrebbero essere abbattuti e/o congelati

披萨饼 | PIZZA

玛里纳拉 (番茄、牛至草和蒜) <i>Marinara</i>	9
玛格丽特 (鲜奶酪和番茄) <i>Margherita</i>	10
全素披萨 <i>Vegetariana</i>	11
四种奶酪 <i>Quattro formaggi</i>	12
那不勒斯 (番茄和凤尾鱼) <i>Napoli</i>	12
“我们的玛格丽特” (鲜水牛奶酪和黑橄榄) <i>La "nostra magherita" (mozzarella di bufala e olive nere)</i>	13
卡拉布里亚人在罗马 (卡拉布里亚特色辣味灌肠、彩椒和紫洋葱) <i>Calabrese a Roma (n'duja, peperone e cipolla di tropea)</i>	13
罗马披萨 (香肠、罗马花椰菜和羊奶酪片) <i>Romanesca (salsiccia, broccolo romano e scaglie di pecorino)</i>	13
卡布里乔莎 (火腿、蘑菇、橄榄、小洋蓟和熟鸡蛋) <i>Capricciosa (prosciutto, funghi, olive, carciofino e uova sode)</i>	14
佛卡恰 (樱桃番茄、芝麻菜、鲜水牛奶酪和帕尔马熟火腿) <i>Focaccia (pachino, rucola, bufala e crudo di parma)</i>	15

甜品 | DESSERT

提拉米苏 <i>Tiramisù</i>	7
焦糖奶油布丁 <i>Panna cotta al caramello</i>	6,50
香缇丽奶油与热巧克力口味泡芙 <i>Profiterole con crema chantilly e cioccolato caldo</i>	8
杏仁口味冰激凌蛋糕 <i>Semifreddo all'amaretto</i>	7
水牛乳清干酪与酸樱桃糕点 <i>Torta pasticciotto con ricotta di bufala e visciole</i>	8
乳清干酪与开心果蛋糕 <i>Crostata ricotta e pistacchio</i>	8
杯装冰激凌 (奶油，无蛋黄奶油和巧克力口味) <i>Coppa di gelato assortito (crema, fior di latte e cioccolato)</i>	8
草莓配冰激凌 <i>Fragole con gelato</i>	7
菠萝与蜜瓜 <i>Coppa di ananas e melone</i>	7
柠檬雪贝 <i>Sorbetto al limone</i>	5
皮佐黑松露蛋糕 <i>Tartufo di Pizzo</i>	7

*接菜单下页甜品 - *i dolci seguono nella pagina seguente del menu



配套甜品 | DESSERT IN ABBINAMENTO

提拉米苏配“PANTELLERIA”莫斯卡托葡萄酒” <i>Tiramisù con Moscato di Pantelleria</i>	10
焦糖奶油布丁配“PANTELLERIA PASSITO”葡萄酒 <i>Panna cotta al caramello con Passito di Pantelleria</i>	10
香缇丽奶油与热巧克力口味泡芙配朗姆酒 <i>Profiterole con crema chantilly e cioccolato caldo con rum</i>	12
杏仁口味冰激凌蛋糕配“VIN SANTO”葡萄酒 <i>Semifreddo all'amaretto con Vin Santo</i>	10

软饮 | BEVANDE

普娜矿泉水，圣培露气泡水，内比天然碳酸水 <i>Acqua Panna, San Pellegrino, Nepi 75 cl</i>	3
橙汁 20cl <i>Succo di arancia 20 cl</i>	4
梨汁 20cl <i>Succo di pesca 20 cl</i>	4
可口可乐 <i>Coca Cola</i>	4
零度可口可乐 <i>Coca Cola zero</i>	4
圣培露橙味汽水 <i>San Pellegrino aranciata</i>	4
圣培露果味汽水 <i>Gassosa - San Pellegrino</i>	4
桃味茶/柠檬茶 <i>Tè alla pesca/limone</i>	4
奎宁水/柠檬/姜汁汽水 - SCHWEPPES TONIC/LEMON/GINGER ALE	4

家酿散装葡萄酒 | VINO DELLA CASA ALLA SPINA

家酿白/红葡萄酒 0.5L <i>Vino della casa bianco o rosso 1/2 lt.</i>	7
家酿白/红葡萄酒 1L <i>Vino della casa bianco o rosso 1 lt.</i>	12

扎啤 | BIRRA ALLA SPINA

沛雷帝 0.2L <i>Angelo Poretti 0,2 lt.</i>	5
沛雷帝 0.4L <i>Angelo Poretti 0,4 lt.</i>	7
沛雷帝 1L <i>Angelo Poretti 1 lt.</i>	14

精酿啤酒 | BIRRE ARTIGIANALI

多玛比昂卡 33 CL - 白啤 - 淡色 - 4.4%酒精度 - VERTIGA Domabianca 0,33 cl - Blanche - Chiara	7
穆内拉 33 CL - 艾尔啤 - 淡色 - 4.8%酒精度 - VERTIGA Moonella 0,33 cl - German Ale - Chiara	7
因多米图斯 33 CL - 金色艾尔啤 - 淡色 - 6.8%酒精度 - VERTIGA Indomitus 0,33 cl - Belgian Blond Ale - Chiara	7
奥左布鲁诺 33 CL - 皇家世涛啤 - 黑色 - 6.0%酒精度 - VERTIGA Orzobruno 0,33 cl - Imperial Stout - Nera	7
巴甲德拉 33 CL - 印式淡艾尔琥珀啤 - 5.6%酒精度 - VERTIGA Bajadera 0,33 cl - Indian Pale Ale - Ambrata	7
比思拉卡 33 CL - 琥珀艾尔啤 - 琥珀铜色 - 5.7%酒精度 - VERTIGA Bislakka 0,33 cl - Amber Ale - Ambrato	7

茶与咖啡 | CAFFETTERIA

意式浓缩咖啡 Caffè	2
美式咖啡 Caffè americano	3
卡布奇诺 Capuccino	4
茶 Tè	5

利口酒和烈酒 | LIQUORI E DISTILLATI

苦艾酒 | AMARI

柠檬酒 LIMONCELLO	5
阿布鲁佐利口酒 AMARO ABRUZZESE	5
卡铂老利口酒 VECCHIO AMARO DEL CAPO	6
雅凡娜利口酒 AVERNA	6
布劳略利口酒 BRAULIO	6
卢卡诺利口酒 LUCANO	6
拉马佐蒂利口酒 RAMAZZOTTI	6
菲奈特布兰卡利口酒 FERNET BRANCA	6
珊布卡利口酒 SAMBUCA	6
捷非逊利口酒 JEFFERSON	7
禄爵利口酒 ROGER	7
帕图斯利口酒 PETRUS	7
百利甜酒 BAILEYS	7
博尔思利口酒 BORSCI	7
萨隆诺杏仁甜酒 AMARETTO DI SARONNO	7
马提尼白酒/红酒/粉红酒 (苦艾酒) Martini Bianco/Rosso/Rosato	7



格拉帕烈酒 | GRAPPE

迪切克 DI CICCIO	4
903 - 博纳文图拉 903 - BONAVENTURA	6
内比奥罗 - 特拉瓦利尼 NEBBIOLO - GATTINARA TRAVAGLINI	7
“科斯塔妙乐”巴贝拉 - 普诺托酒庄 “COSTAMIOLE” BARBERA - PRUNOTTO	7
天娜内罗 - 安东尼世家酒庄 TIGNANELLO - ANTINORI	8

桶陈格拉帕烈酒 | GRAPPE BARRIQUE

迪切克 966 - DI CICCIO	5
“皮尔斯”- 贝塔酒庄 “PIASI” - BERTA	6
十八个月亮 - 马莎朵酒庄 DICHIOTTO LUNE - MARZADRO	7
巴罗洛“布西亚”- 普诺托酒庄 BAROLO “BUSSIA” - PRUNOTTO	8
“毕安”珍藏 - 安东尼世家酒庄 RISERVA “PIAN DELLE VIGNE” - ANTINORI	8
“超越山谷”- 贝塔酒庄 “OLTRE IL VALLO” - BERTA	12
“超越迪莉迪亚”- 贝塔酒庄 “OLTRE IL DILIDIA” - BERTA	12
“布里克佳”- 贝塔酒庄 “BRIC DEL GAIAN” - BERTA	16

白兰地 | BRANDY

斯特拉维乔陈酿白兰地 STRAVECCHIO	4
伟杰罗马白兰地 VECCHIA ROMAGNA	4
芬德多白兰地 FUNDADOR	5
门多萨主教白兰地 CARDENAL MENOZA	8

威士忌 | WHISKY

尊尼获加红牌威士忌 WALKER RED LABEL	6
尊美醇威士忌 JAMESON	6
芝华士12年调和威士忌 CHIVAS REGAL 12 YEARS	6
杰克丹尼威士忌 JACK DANIEL'S	6
尊尼获加黑牌12年调和威士忌 JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 YEARS	8
布什米尔10年调和威士忌 BUSHMILLS 10 YEARS	8
拉弗格10年调和威士忌 LAPHROAIG 10 YEARS	8
奥本14年调和威士忌 OBAN 14 YEARS	10
克拉格摩尔12年调和威士忌 CRAGGANMORE 12 YEARS	10
乐加维林16年调和威士忌 LAGAVULIN 16 YEARS	16
百富12年调和威士忌 THE BALVENIE 12 YEARS	14



干邑白兰地 | COGNAC

君度白兰地 COINTREAU	6
卡瓦多斯精选白兰地 CALVADOS SELECTION	6
柑曼怡白兰地 GRAND MARNIER	6
拿破仑白兰地 COURVOISIER V.S.	7
马爹利白兰地 MARTELL V.S.	7
轩尼诗白兰地 HENNESSY U.S.	7
人头马 RÉMY MARTIN V.S.O.P.	8

朗姆酒 | RUM

庞派诺周年纪念款朗姆酒 PAMPERO ANIVERSARY	6
阿普尔顿朗姆酒 APPLETON VX	6
玛士撒珍藏7年朗姆酒 MATUSALEM RESERVA SOLERA 7 YEARS	8
哈瓦那7年朗姆酒 HAVANA 7 YEARS	8
摩根船长朗姆酒 CAPTAIN MORGAN SPICED	8
圣特雷莎珍藏朗姆酒 SANTA TERESA GRAN RESERVA	8
萨凯帕珍藏23年朗姆酒 ZACAPA SOLERA 23 YEARS	12
百利7年朗姆酒 J. BALLY 7 YEARS	12

金酒 | GIN

添加利金酒 TANQUERAY	9
孟买金酒 BOMBAY	9
亨利爵士金酒 HENDRICK'S	10

伏特加 | VODKA

雪树伏特加 BELVEDERE	10
灰雁伏特加 GREY GOOSE	10
绝对亦乐伏特加 ABSOLUT ELYX	10

长饮 | LONG DRINKS

意大利经典气泡鸡尾酒 SPRITZ (APEROL, CAMPARI)	9
雨果意大利经典气泡鸡尾酒 HUGO SPRITZ	9
秀兰·邓波无酒精鸡尾酒 SHERLY TEMPLE	9
含羞草鸡尾酒 MIMOSA	9
贝里尼鸡尾酒 BELLINI	9
尼格罗尼鸡尾酒 NEGRONI	10
尼格罗尼“美丽的错误”鸡尾酒 NEGRONI SBAGLIATO	10
金巴利与金酒鸡尾酒 <i>Campari e Gin</i>	10
伏特加汤力鸡尾酒 <i>Vodka Tonic</i>	13
金汤力鸡尾酒 <i>Gin Tonic</i>	11/13
朗姆可乐鸡尾酒 <i>Rum & Coca</i>	10/15

顾客须知

我们供应的菜肴可能含有一种或多种欧盟第1169/2011号法规中所列的过敏原。

因此，若您对某些过敏原不耐受，请您向我们要求查看“食材/过敏原登记册”（可应要求提供）。

对于患有严重过敏或乳糖不耐的顾客，我们必须明确说明，我们无法保证食物之间完全没有交叉接触。

INFORMATIVA

Nelle pietanze servite possono essere presenti uno o più allergeni tra quelli elencati nel Reg UE 1169/2011. Vi invitiamo pertanto, in caso di intolleranze o allergie, a chiedere di poter visionare il Registro degli ingredienti/allergeni disponibile su richiesta.

Per coloro che soffrono di allergie gravi o celiachia si precisa che non siamo in grado di garantire la totale assenza di contaminazione crociata tra gli alimenti.



ALESSIO[®]

RISTORANTE

ROMA
VIA DEL VIMINALE, 2G
WWW.RISTORANTEALESSIO.IT

请享用，拍照，并告诉我们您的感受！

