

# ROOM SERVICE MENU



**ANANTARA**

---

PALAZZO NAIADI  
ROME • HOTEL



## BENVENUTI AD ANANTARA PALAZZO NAIADI *WELCOME TO ANANTARA PALAZZO NAIADI*

Deliziate il palato e indulgete in esperienze di gusto uniche dove la più autentica tradizione culinaria italiana si arricchisce di creative contaminazioni contemporanee.  
*Delight your palate and indulge in unique tasting experiences where Italy's most authentic culinary traditions are enriched by creative contemporary flair.*

LA COLAZIONE È SERVITA DALLE 6:00 ALLE 11:00  
*BREAKFAST IS SERVED FROM 6.00 AM TO 11.00 AM*

### COLAZIONE | *BREAKFAST*

Se la colazione è inclusa nella tariffa della camera, ha diritto alla Colazione Continentale.  
La colazione può essere ordinata e servita in camera con un supplemento di 20€\* a persona.  
*If breakfast is included in your Room Rate , you are entitled to the Continental Breakfast.  
The breakfast can be ordered and served in your room for a supplement of 20€\* per person.*

### ROOM SERVICE | *IN-ROOM DINING*

Il pasto potrà essere ordinato e servito nella sua stanza con un supplemento di 18€ per camera.  
*The meal can be ordered and served in your room for a supplement of 18€ per room.*

## COLAZIONE BREAKFAST

6.00 am – 11.00 am

### COLAZIONE CONTINENTALE 🌿 CONTINENTAL BREAKFAST

Selezione di lievitati fatti in casa, conserve di frutta, miele, burro,  
toast bianco o integrale e spremuta di arance  
Caffè, tè e cioccolata calda

*Basket of freshly baked pastries, fruit preserves, honey and butter,  
white or brown toast, freshly squeezed orange juice*

*Coffee, teas or hot chocolate*



€ 35

### COLAZIONE AMERICANA 🐷 AMERICAN BREAKFAST

Due uova servite secondo le sue preferenze con pancetta o salsiccia di maiale,  
pancetta di manzo o salsiccia di pollo.

Frutta mista, selezione di lievitati fatti in casa, conserve di frutta, miele, burro, toast  
bianco o integrale e spremuta di arance

Caffè, tè o cioccolata calda

*Two eggs cooked to preference with bacon or pork sausage  
or beef bacon or chicken sausage*

*Cereals, mixed fruits, freshly baked pastries, fruit preserves, honey and butter,  
white or brown toast, fresh squeezed orange juice*

*Coffee, tea or hot chocolate*



€ 45

### COLAZIONE ARABA 🌿 🌿 ARABIC BREAKFAST

Hummus, babaganoush, shakshuka, falafel, cetrioli, pomodori, olive, feta, zaatar

Con scelta di pane arabo, toast bianco o integrale,

spremuta di arance e frutta di stagione

Caffè o tè

*Hummus, babaganoush, shakshuka, falafel cucumber, tomato, olives,  
feta cheese and za'atar*

*With Arabic bread, white or brown toast, seasonal fresh fruit  
and freshly squeezed orange juice*

*Coffee or tea*



€ 40

YOGURT 🌿 🍌  
YOGURT

Scelta di yogurt magro, alla frutta o senza lattosio

*Low fat yogurt, fruit yogurt or lactose free yogurt*



€ 10

BIRCHER MUESLI 🌿  
BIRCHER MUESLI

Con mandorle tostate o bacche di Goji

*With toasted almonds or Goji berries*



€ 15

FIOCCHI D'AVENA 🌿 🍌 🍌  
PORRIDGE

Preparati con acqua o nel latte con zucchero moscovato

*Prepared with water or milk and Muscovado sugar*



€ 13

CEREALI 🌿  
CEREALS

Con latte scremato o intero

*With whole or skimmed milk*



€ 12

Con banana e frutti di bosco

*With banana and berries*



€ 15

CESTINO DEL PANE E LIEVITATI 🌿  
BREAD AND BAKERY BASKET

Selezione di dolci fatti in casa con cornetti, plum cake, burro, marmellata e pane tostato

*Selection of homemade pastries with croissants, plum cake, butter, jams,*

*marmalade and toasted bread*



€ 14

FRUTTA DI STAGIONE 🌿 🍌 🍌 🍌  
SEASONAL FRUIT

Tagliata di frutta fresca di stagione

*Fresh seasonal sliced fruits*

€ 15

FORMAGGI ITALIANI ASSORTITI 🌿  
ITALIAN CHEESE SELECTION

Selezione di formaggi della tradizione locale e nazionale

accompagnati da cracker e frutta secca

*A selection of traditional local and national cheeses with bread, dried fruit and nuts*



€ 29

SALUMI E AFFETTATI 🍌 🐷  
SELECTION OF COLD CUTS

Salame Milano, Mortadella DOP, Prosciutto di Parma 24 mesi con verdure sottaceto

In alternativa Bresaola, Salame di Manzo, Prosciutto di Tacchino con verdure sottaceto

*Milano salami, Mortadella DOP, Parma Ham – 24 months with pickled vegetables*

*Alternatively, dried beef, beef salami, turkey ham with pickled vegetables*



€ 33

SALMONE SCOZZESE  
SCOTTISH SALMON

Servito con panna acida e pane tostato integrale

*Served with sour cream and brown toasted bread*



€ 29

PANCAKE AL BURRO 🌿  
BUTTER PANCAKE

€ 16

Con banane o mirtilli servito con composta di frutti di bosco e sciroppo d'acero

*With banana or blueberries, compote of forest fruits and maple syrup*



TOAST ALLA CANNELLA 🌿  
CINNAMON TOAST

€ 16

Con composta ai frutti di bosco, panna montata e sciroppo d'acero

*With compote of forest fruits, whipped cream and maple syrup*



WAFFLE BELGA 🌿  
BELGIAN WAFFLE

€ 19

Con composta ai frutti di bosco, panna montata e sciroppo d'acero

*With compote of forest fruits, whipped cream and maple syrup*



UOVA 🐔  
EGGS

€ 18

Scelta tra omelette, uova strapazzate, uova poached o uova fritte

La porzione include due uova con formaggio locale o cheddar oppure formaggio svizzero

Le uova vengono servite, secondo le sue preferenze, con pancetta o salsiccia di maiale

oppure pancetta di manzo e salsiccia di pollo o salmone affumicato

Può inoltre richiedere la farcitura od il contorno di funghi, peperoni, pomodoro, spinaci,

erbe fresche o rosti di patate

*A choice of omelette, scrambled eggs, poached eggs or fried eggs*

*With local cheese, Cheddar or Swiss cheese*

*Choice of either bacon or pork sausages or beef bacon*

*or chicken sausages or smoked salmon*

*With mushrooms, peppers, tomato, spinach, fresh aromatic herbs, hash brown*



OMELETTE BIANCHE 🐔  
WHITE EGG OMELETTE

€ 22

Omelette d'albume d'uovo con pancetta di maiale o salsiccia di maiale oppure pancetta di manzo o salsiccia di pollo

Con spinaci, funghi, pomodoro e rosti di patate

*White egg omelette with bacon or pork sausages or beef bacon or chicken sausages*

*With spinach, mushrooms, tomato and hash brown*



UOVO ALLA BENEDETTINA 🐔  
BENEDICT EGGS

€ 22

Con prosciutto cotto o prosciutto di tacchino, muffin tostati e salsa olandese

*With cooked ham or turkey ham, toasted muffin and hollandaise sauce*



UOVO ALLA FIORENTINA 🌿  
FLORENTINE EGGS

€ 22

Con muffin tostati agli spinaci cotti e salsa olandese

*With toasted English muffin with spinach and hollandaise sauce*



UOVO REALE  
ROYAL EGGS

€ 24

Muffin tostati o pane bianco con salmone scozzese affumicato e salsa olandese

*With toasted muffin, Scottish smoked salmon and hollandaise sauce*



## ALL DAY DINING

11.00 am – 11.00 pm

### ANTIPASTI E INSALATE STARTERS AND SALAD

Prosciutto di Parma 24 mesi e melone Cantalupo 🐷📍 € 26  
*Parma ham 24 months and Cantaloupe melon*



Insalata di avocado, lattughino, pomodori ramati e vinaigrette di balsamico 🌿🌱🌶️🌿🌿 € 26  
*Avocado salad, green baby salad, vine tomatoes and balsamic vinaigrette*



Burrata e pomodorini 🌿 € 26  
*Burrata cheese and cherries tomatoes*

Burrata, pomodori ciliegini, basilico fresco e pane carasau  
*Burrata cheese, cherry tomatoes, fresh basil and carasau bread*



Insalata caesar 🌿 € 27  
*Caesar salad*

Lattuga romana con Parmigiano Reggiano, crostini di brioche e salsa Caesar  
*Roman lettuce with Parmesan cheese, brioche croutons and Caesar dressing*



Con aggiunta di | *With a choice of:*

Pollo alla griglia | *Grilled chicken* € 28



Gamberi grigliati | *Grilled shrimps* € 34



Carne salada € 24  
Rucola, scaglie di Grana Padano e dressing al balsamico

*Cured beef, rocket salad, shavings of Grana Padano and balsamic dressing*



### SELEZIONE DI BURGERS E WRAP BURGERS AND WRAP SELECTION

Burger di manzo € 29

*Beef burger*

Hamburger di manzo razza Marchigiana con pomodoro, lattuga, cipolla, sottaceti e patatine fritte

*Marchigiana beef hamburger with tomato, lettuce, onion, pickles and French fries*



Burger di pollo € 29

*Chicken burgers*

Burger di carne di pollo con pomodoro, lattuga, cipolla, sottaceti e patatine fritte

*Chicken burger with tomato, lettuce, onion, pickles and French fries*



Wrap vegetariano 🌿 € 28

*Vegetarian wrap*

Halloumi grigliato, hummus, rucola, tahini, Zaatar e pomodoro fresco  
*Grilled halloumi, hummus, rocket salad, tahini, Zaatar, fresh tomato*



### PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Zuppa cremosa di pomodoro 🌿 € 15

*Creamy tomato soup*

Con pesto, Parmigiano Reggiano 24 mesi e crostini di pane

*With pesto sauce, Parmesan cheese aged 24 months and croutons*



Minestrone di verdure 🌿🌱 € 15

*Vegetable soup*

Con basilico fresco e olio extravergine di oliva

*With fresh basil and extra virgin oil*



Spaghetti artigianali 🐷 € 28

*Handmade spaghetti*

Con ragù alla bolognese

*With Bolognese sauce*



## SPECIALITÀ REGIONALI REGIONAL SPECIALTIES

Rigatoni alla amatriciana 📍 🍖 € 27

*Rigatoni amatriciana*

Rigatoni con pomodori pelati, guanciale, pecorino Romano e pepe  
*Rigatoni with peeled whole tomatoes, guanciale (cured pork's cheek),  
Pecorino Romano cheese and pepper*

🍴 🍷 🍴 🍴

Baccalà fritto con pastella alla romana 📍 🍷 € 38

*Roman style baccalà*

Filetti di baccalà fritti in pastella  
*Fried Roman-style salted cod fillets*

🍴 🍷 🍴 🍴

## DALLA NOSTRA GRIGLIA FROM OUR GRILL

Polletto biologico con olio e rosmarino 🍷 🍷 € 42

*Biologic chicken with oil and rosemary*

🍴

Filetto di manzo di Fassona piemontese 220g 🍷 🍷 € 45

*Piedmont Fassona beef fillet 220g*

🍴

Pescato del giorno 📍 🍷 🍷 € 44

*Freshly caught fish of the day*

🍴

I piatti vengono serviti con verdure di stagione

*Main dishes served with seasonal vegetables*

## DOLCI DESSERT

Tagliata di ananas 🍌 🍌 🍷 🍷 € 22

*Sliced ananas*

Tiramisù 🍌 € 22

Con meringa al caffè ed amaretto

*With coffee meringue and amaretto biscuit*

🍴 🍷 🍴 🍴 🍴

Crème Brûlée alla vaniglia e frutta esotica 🍌 € 22

*Vanilla Crème Brûlée with exotic fruit*

🍴 🍴

## ROOM SERVICE NOTTURNO IN ROOM DINING NIGHT

11.00 pm – 06.00 am

Carne salada € 24

Rucola, scaglie di Grana Padano e dressing al balsamico  
*Cured beef, rocket salad, shavings of Grana Padano and balsamic dressing*  
🌿 🍷 🍷

Burrata e pomodorini 🌿 € 26

*Burrata cheese and cherries tomatoes*  
Burrata, pomodori ciliegini, basilico fresco e pane carasau  
*Burrata cheese, cherry tomatoes, fresh basil and carasau bread*  
🌿 🍷

Burger di manzo € 29

*Beef burger*  
Hamburger di manzo razza Marchigiana con pomodoro, lattuga, cipolla, sottaceti e patatine fritte  
*Marchigiana beef hamburger with tomato, lettuce, onion, pickles and French fries*  
🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Burger di pollo € 29

*Chicken burgers*  
Burger di carne di pollo con pomodoro, lattuga, cipolla, sottaceti e patatine fritte  
*Chicken burger with tomato, lettuce, onion, pickles and French fries*  
🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Minestrone di verdure 🌿 🌿 🍷 € 15

*Vegetable soup*  
Con basilico fresco e olio extravergine di oliva  
*With fresh basil and extra virgin oil*  
🍷 🍷

Spaghetti artigianali con ragù alla bolognese 🐄 € 28

*Handmade spaghetti with Bolognese sauce*  
🌿 🍷 🍷 🍷 🍷

## DALLA NOSTRA GRIGLIA FROM OUR GRILL

Polletto biologico con olio e rosmarino 🍷 🍷 € 42

*Biologic chicken with oil and rosemary*  
🍷

Filetto di manzo di Fassona piemontese 220g 🍷 🍷 € 45

*Piedmont Fassona beef fillet 220g*  
🍷

Pescato del giorno 📍 🍷 🍷 € 44

*Freshly caught fish of the day*  
🍷

I piatti vengono serviti con verdure di stagione  
Main dishes served with seasonal vegetables

## DOLCI DESSERT

Tagliata di ananas 🌿 🌿 🍷 🍷 € 22

*Sliced ananas*

Tiramisù 🌿 € 22

Con meringa al caffè ed amaretto  
*With coffee meringue and amaretto biscuit*  
🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Crème Brûlée alla vaniglia e frutta esotica 🌿 € 22

*Vanilla Crème Brûlée with exotic fruit*  
🍷 🍷



## BEVANDE BEVERAGES

### SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola 0, Sprite, Fanta Orange

€ 8

### FEVER TREE PREMIUM SOFT DRINKS AND MIXED

Tonic water, Premium Ginger Ale, Aromatic tonic water,  
Sparkling pink grapefruit, Premium soda water

€ 8

### SUCCHI DI FRUTTA FRUIT JUICES

€ 10

### ACQUA MINERALE MINERAL WATER

San Pellegrino, Panna

	50CL	75CL
	€ 6	€ 8

### CHAMPAGNE CHAMPAGNE

Dom Perignon Vintage Brut 2013  
Krug Grand Cuvee 170ème edition Brut  
Franck Pascal Fluence Brut Nature  
Vauversin Orpair Grand Cru Blanc de Blanc Extra Brut 2017  
Bertrand-Delespierre Enfant de la Montagne Extra Brut

	CALICE GLASS	BOTTIGLIA BOTTLE
	-	€ 600
	-	€ 580
	-	€ 120
	€ 40	€ 200
	€ 26	€ 100

### CHAMPAGNE ROSÉ CHAMPAGNE ROSÉ

Franck Bonville Brut Rosé  
Laurent Perrier Brut Rosé  
Krug Rosé 26ème Edition Brut  
Dom Perignon Brut Rosé

	CALICE GLASS	BOTTIGLIA BOTTLE
	€ 30	€ 160
	-	€ 180
	-	€ 650
	-	€ 650

### SPUMANTI ITALIANI SPARKLING WINES

Prosecco Valdobbiadene di Cartizze Foss Marai Dry  
Ca' Del Bosco Saten Vintage Collection Brut 2018  
Ca' Del Bosco Annamaria Clementi Extra Brut 2014  
Bellavista Pas Opere Extra Brut 2016  
Nicola Gatta Ombra 30 Lune Brut  
Dubl Edition 1 Brut

	CALICE GLASS	BOTTIGLIA BOTTLE
	€ 18	€ 70
	€ 28	€ 120
	-	€ 300
	-	€ 140
	-	€ 80
	€ 18	€ 70

Bellavista Brut Rosé  
Murgo Rosé Extra Brut 2016  
Dubl Edition 1 Brut Rosé

€ 28	€ 120
-	€ 100
€ 22	€ 80

### VINI BIANCHI WHITE WINES

Alteni di Brassica Gaja 2020  
Chardonnay Ronc Platat 2021  
Sauvignon Meroi 2021  
Gorgona Bianco Costa Toscana Frescobaldi 2021  
Cervaro della Sala – Castello della Sala 2021  
Verdicchio dei Castelli di Jesi Titillo Colle Jano 2021  
Frascati Superiore Primo Merumalia 2021  
Vermentino di Gallura Fiore del Sasso La Contralta  
Zibibbo Case Bianche Enza Le Fauci 2021  
Chablis Les Chanoines Laroche 2022  
Gewurztraminer Tenuta Nicolussi-Leck 2021  
Moscato Giallo Nals Magreid 2021  
Ribolla Gialla Meroi 2020

CALICE GLASS	BOTTIGLIA BOTTLE
-	€ 300
€ 18	€ 70
€ 18	€ 75
-	€ 180
-	€ 250
€ 16	€ 65
€ 16	€ 60
€ 16	€ 65
-	€ 60
€ 20	€ 100
-	€ 70
€ 16	€ 45
€ 18	€ 75

### VINI ROSATI ROSÉ WINES

Etna Rosato Pietradolce 2022  
Ultimate Up Provence 2022

GLASS	BOTTLE
€ 16	€ 60
-	€ 80

### VINI ROSSI RED WINES

Barbaresco Gaja 2019  
Barolo Treturme Poderi Fogliati 2019  
Amarone della Valpolicella Tommasi 2018  
Brunello di Montalcino Ugolforte 2018  
Ornellaia Bolgheri Superiore 2020  
Le Querce Poggio Mandorlo 2016  
Chianti Classico Riserva Piano del Sarti La Novella 2017  
Habemus San Giovenale 2019  
Vigna Dorata Enza Le Fauci 2019  
Negroamaro F San Marzano 2020  
Marsannay Vieilles Vignes Dominique Laurent 2019

CALICE GLASS	BOTTIGLIA BOTTLE
-	€ 600
€ 30	€ 120
€ 30	€ 120
€ 30	€ 120
-	€ 600
€ 16	€ 60
€ 20	€ 80
-	€ 180
€ 16	€ 65
€ 18	€ 75
-	€ 130

VINI DOLCI  
SWEET WINES

Moscato d'Asti La Serra Marchesi di Gresy 2022  
Sauternes Chateau Simon 2018

CALICE GLASS	BOTTIGLIA BOTTLE
€ 14	€ 60
€ 20	€ 90

BIRRE  
BEERS

Heineken 33 cl  
Ichnusa 33 cl  
Moretti Baffo d'oro 33 cl  
Beck's 33 cl

€ 14  
€ 14  
€ 14  
€ 14

BIRRE ARTIGIANALI LOCALI  
LOCAL CRAFT BEERS

Nerd Choice session I.P.A Ritual Lab. Brewery 33 cl  
Mango Split Double I.P.A. Ritual Lab. Brewery 33 cl  
Papanero Imperial Stout Ritual Lab. Brewery 33 cl

€ 16  
€ 18  
€ 20

CAFFETTERIA ☞  
CAFETERIA

Caffè  
Coffee

€ 6

Selezione di tè  
'La via del Tè' premium tea selection

Cappuccino  
Cappuccino

Caffè americano  
American coffee

Gentile ospite, con la presente le suggeriamo di comunicare al nostro personale le eventuali intolleranze o allergie alimentari in modo da poterla consigliare al meglio nella sua scelta.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo subisce un processo di abbattimento della temperatura al fine di garantire l'assoluta integrità alimentare.

Ci impegniamo ad acquistare il nostro pesce da fornitori che adottano pratiche sostenibili.

Ci impegniamo ad acquistare il nostro caffè e tè da fornitori che adottano pratiche sostenibili.















*Dear guest, we would like to suggest you to inform our staff on duty about possible food intolerances or allergies in order to be able to help you with your choice.*

*The fish intended to be eaten raw undergoes a temperature reduction process in order to guarantee its absolute food integrity.*

*We endeavour to source our fish from suppliers who follow sustainable practices.*

*We endeavour to source our coffee and teas from suppliers who follow sustainable practices.*

ALLERGENI | ALLERGENS

 Soia   Soy	 Frutta a guscio   Nuts	 Sedano e derivati   Celery
 Crostacei   Crustaceans	 Lupini e derivati   Lupin	 Semi di sesamo e derivati Sesame seeds
 Uova e derivati   Eggs	 Latte e derivati   Milk	 Senape e derivati   Mustard
 Arachidi e derivati   Peanuts	 Glutine   Cereals gluten	 Anidrite solforosa e solfiti Sulphur Dioxide
 Pesce   Fish	 Molluschi   Molluscs	



Contiene carne  
di maiale  
Contains pork



Vegetariano  
Suitable for  
vegetarians



Vegano  
Suitable  
for vegans



Piccante  
Spicy food



Locale  
Indigenous



Senza Glutine  
Gluten Free



Senza Lattosio  
Dairy Free



**ANANTARA**

---

PALAZZO NAIADI  
ROME • HOTEL