



TIBER 41°

FOOD & DRINK

MENU LOUNGE

dalle 12.00 alle 22.00 - from 12pm to 10pm

Cuoppetto di calamari

Small portion of fried calamari

6 €



Cuoppo all'Italiana

Fried italian specialities

6 €



Pinsa Romana del giorno

Roman pinsa of the day

9 €



Caesar Salad

Pollo marinato allo yogurt
crostini di pane, scaglie di parmigiano
uova sode e salsa caesar

Salad, marinated chicken with yogurt
toast bread, parmesan cheese, boiled egg
and caesar dressing

10 €



Tagliere di salumi tipici

Salumi e formaggi locali

Mixed Italian salumi and cheese

12 €



Cheesburger di Black Angus

Bacon croccante, cheddar, misticanza
e patate dippers con salsa bbq

Crispy bacon, cheddar cheese, salad
french fries and bbq sauce

12 €



EXPERIENCE 41°

Degustazione a cura dello Chef

Agostino Valente con:

Selezione di antipasti crudi e cotti

1 primo, 1 dessert

Testing of raw and cooked fish appetizer,
1 pasta course, 1 dessert

€ 55 per persona per person

ANTIPASTI

CRUDI

Ostrica del giorno

Oyster of the day

€ 4 al pz

1,2,4,13,14 *



Sashimi di salmone marinato, pepe rosa
e dragoncello, cetriolo, uva e salsa verde

Salmon sashimi marinated with pink pepper
and tarragon, cucumber, grape and green sauce

€ 14

1,2,4,8,9,12,13,14 *



Tartare di tonno rosso con maggiorana
e sale affumicato, maionese di nocciola
e chips di topinambur

Tuna fish tartare with marjoram and
smoked salt, hazelnutz mayonnaise and
topinambur chips

€ 15

3,4,8,12 *



Il gran Crudo olio e sale

Selection of raw fish

€ 28

1,2,4,9,12,13,14 *



COTTI

Soutè di cozze al limone

ed erbe aromatiche

Mussels soutè with lemon and aromatic herbs

€ 12

1,14 *



Insalatina di seppia, polpo, gamberi
e frutti di mare

Sea food salad

€ 13

2,4,9,12,14 *



Moscardino in pastella con composta
di cipolla rossa, pepe rosa e lime

Fried baby squids with red onion compote

€ 14

1,12,14 *



Tentacoli di polpo bbq
su crema di zucca con maionese
allo zenzero e porro fritto

Octopus with bbq sauce on pumpkin cream
ginger mayonnaise and fried leek

€ 16

1,3,5,6,7,9,10,11,12,14 *



DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI CRUDI E COTTI

Tasting of raw and cooked fish appetizer

€ 40 a persona per person

PRIMI PIATTI

Spaghettoni alle vongole veraci

o lupino locale

Spaghetti with clams

€ 14

1,14



Pici acqua e farina ajo, ojo e peperoncino
con riccio di mare, cannolicchi
pioppini e bottarga

Pici pasta with garlic, olive oil and chili
pepper, sea unchir, razor clams
mushrooms and botargo

€ 15

1,4,9,12,14 *



Mezzelune ripiene di parmigiano

Reggiano con genovese di tonno rosso
e cipolla bruciata

Fresh half mune staffed of parmesan cheese
with tuna fish sauce, parmesan cheese fondue
and powder of onion

€ 15

1,3,4,7,9,12 *



Risotto mantecato con scamorza
affumicata, gamberi rossi marinati
al timo e topinambur

Risotto with smoked cheese, red shrimps
marinated in thyme and topinambur

€ 16

1,2,4,7,9,12 *



SECONDI

Frittura di calamari e gamberi

Fried calamari and shrimps

€ 15

1,2,5,12,14 *



Filetto di pescato alle erbe con spuma
di finocchio, lardo di colonnata, passion
fruit e indivia croccante

Fillet of fish with aromatic herbs
foam of fennel, bacon from Colonnata
passion fruit and crispy endive

€ 18

1,3,4,7,9 *



Selezione di pescato alla griglia

Selection of grilled fish

€ 22

2,4,9,12,14 *



CONTORNI

Contorni del Giorno

rispettando la stagionalità

Vegetables of the day

€ 5

1,9,12



LA CARNE

ANTIPASTI

Caesar salad di pollo con uovo

parmigiano e salsa caesar

Chicken salad with boiled egg
parmesan cheese and caesar dressing

€ 10

1,3,5,6,7,8,9,10,11,12 *



Tagliere di salumi e formaggi

Selection of cold cuts and cheeses

€ 12

1,3,5,6,7,8,9,10,11,12 *



PRIMI

Primo del giorno

della Tradizione Romana

Traditional roman pasta

€ 12

1,3,7,8 *



SECONDI

Cheesburger di manzo

con cheddar, insalata e pomodoro
con patatine fritte e salsa bbq

Beef burger with cheddar and french fries

€ 12

1,3,5,6,7,9,10



Tagliata di manzo 280gr

con patatine dippers e salsa bbq

Grilled sliced of beef with french fries

€ 18

1,3,5,6,7,8,9,10,11



DESSERT

Bavarese alla ricotta cioccolato e pera

Ricotta cheese bavarois with chocolate and pear

€ 8

1,3,7,8



Crema brulè al pistacchio e mango

Crema brulè with pistachio and mango

€ 8

3,7,8

Cremoso al caffè agli agrumi

caramello salato e crumble al cioccolato

Coffee mousse scented of citrus fruit
with salted caramel and chocolate crumble

€ 8

1,3,7,8

Selezione di frutta fresca

Selection of fresh fruit

€ 5

COFFEE TIME

Espresso

€ 2

Cappuccino

€ 2,50

Marocchino

€ 2,50

American Coffee

€ 2,50

Infusion

€ 2,50

GRAPPE

Miryceae

€ 5

903 Maschio

€ 6

Poli morbida

€ 6

Moscato Zanin

€ 8

Miryceae Barrique

€ 6

903 Barrique

€ 7

Tre Soli Tre Berta

€ 12

RUM

Bacardi Blanco

€ 7

Havana 3y

€ 7

J Wray

€ 10

Kraken

€ 10

El Dorado

€ 12

Zacapa 23y

€ 12

Zacapa xo

€ 14

COGNAC & BRANDY

Vecchia Romagna

€ 7

Courvasier VS

€ 7

Remy Martin VSOP

€ 10

Janneaux

€ 10

Calvados

€ 10

WHISKY

Red Label

€ 7

J&B

€ 7

Oban 14y

€ 12

Lagavulin 16y

€ 14

Caolilla 18y

€ 16

Jack Daniels

€ 7

Jim Beam

€ 8

Makers Mark

€ 8

Jameson

€ 7

Canadian Club

€ 8

Nikka

€ 12

LIQUORI

Liquori Liquor

€ 4

thank you for choosing us

follow us on Tiber_41

In caso di intolleranze alimentari Vi preghiamo di contattare il nostro personale. In assenza di repertorio del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati e indicati con l'asterisco *. Il pesce destinato ad essere consumato è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004, - Alle. III, sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 3.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
1. Cereali contenenti glutine: grano, orzo, segale, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati e derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES
1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof

In case of any food intolerances, we kindly ask you to contact our staff.
In the absence of retrieval of the fresh product, notify the customer that some products can be frozen and marked with an asterisk *. The fish intended to be consumed was subjected to a pre-cleaning, blast through, complies with the requirements of Reg. (EC) No 853/2004 - Ale. III, sect. VIII, ch. 3, point A, point 3.

8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di cagiu, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland prodotti derivati
9. Sedaio e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2
13. Lupini e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

8. Milk and products thereof (including lactose)
9. Nuts and products thereof
10. Celery and products thereof
11. Mustard and products thereof
12. Sesame seeds and products thereof
13. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10mg/litre in terms of the total SO2
14. Molluscs and products thereof