



# TIBER 41°

FOOD & DRINK

## 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

### I CRUDI

Il gran Crudo di pesce

Selection of raw fish

**€ 28**

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



Tartare di pescato del giorno

con insalatina e frutta di stagione

Fish tartare of the day with seasonal salad

**€ 15**

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



Sashimi di salmone marinato al curry

con cocco agretti e mela verde

Sashimi of marinated salmon with curry

coconut and green apple

**€ 14**

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



Ostrica del giorno

Oyster of the day

**€ 4 al pz**

1,2,4,13,14 \*

### I COTTI

BBQ di polpo su crema di piselli

maionese di rapa rossa

e chips di patate viola

BBQ octopus on cream of green beans, beetroot

mayonnaise and chips of purple potatoes

**€ 16**

1,2,3,4,5,9,12,13,14 \*



Moscardino in pastella con composta

di cipolla rossa pepe rosa e lime

Fried baby squids with red onion compote

**€ 14 HB**

1,2,3,4,5,9,12,13,14 \*



Insalatina del nostro mare con polpo

seppia gamberi e frutti di mare

Sea food salad

**€ 13 HB**

1,2,3,4,9,12,13,14 \*



Soutè di cozze al limone

ed erbe aromatiche

Mussels soutè with lemon and aromatic herbs

**€ 12 HB**

1,2,3,4,9,12,13,14 \*

## DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI CRUDI E COTTI

Tasting of raw and cooked fish appetizer

**€ 40 a persona per person**

## PRIMI PIATTI

Spaghettoni alle vongole veraci

Spaghetti with clams

**€ 14 HB**

1,2,3,4,9,12,13,14 \*



Tagliolini alle cozze su crema

di peperone, straciatella

e crumble di tarallo napoletano

Noodles with mussels on cream of bell pepper

straciatella cheese and crumble of "Taralli"

**€ 15**

1,2,3,4,6,7,9,12,13,14 \*



Ravioloni di cacio & pepe con genovese

di polpetti locali e carciofi fritti

Cheese and pepper ravioli with octopus

saucè and fried artichokes

**€ 15**

1,2,3,4,7,9,12,13,14 \*



Paccheri con stracotto di tonno

crudo-cotto e fonduta di pecorino

Paccheri pasta with tuna fish

and fondue of pecorino cheese

**€ 15**

1,2,3,4,7,9,12,13,14 \*



## SECONDI

Selezione di pescato alla griglia

Selection of grilled fish

**€ 22**

1,2,3,4,9,12,13,14 \*



Filetto di pescato su crema di asparagi

porro fritto e riduzione all'arancia

Fillet of fish on cream of asparagus

fried leek and orange

**€ 18**

1,2,3,4,9,12,13,14 \*



Frittura di calamari e gamberi

Fried calamari and shrimps

**€ 15**

1,2,3,4,9,12,13,14 \*



## CONTORNI

Contorni del Giorno

Vegetables of the day

**€ 5 HB**

1,9,12



## LA CARNE

### ANTIPASTI

Tagliere di salumi e formaggi locali

Salami and cheese plate

**€ 12 HB**

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



Caesar salad di pollo con uovo

parmigiano e salsa caesar

Chicken caesar salad

**€ 9 HB**

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



### PRIMI

Primo del giorno

della Tradizione Romana

Traditional roman pasta

**€ 12 HB**

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14



### SECONDI

Tagliata di manzo 280 gr e patatine fritte

Grilled sliced of beef with french fries

**€ 18**

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



Hamburger di manzo 200 gr

con cheddar, insalata, pomodoro

e patatine fritte

Black angus burger with cheddar

and french fries

**€ 12 HB**

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



## DESSERT

Cannolo scomposto con mousse

di ricotta e riduzione di fragole

Mousse of ricotta cheese

with strawberries coulis

**8 €**

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14



Tiramisu 41

**€ 7**

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14



Rocher di nocciola

passion fruit e cocco

Huzelnuts rocher

with passion fruit and coconut

**€ 8**

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14



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

Mirycae **€ 5**

903 Maschio **€ 6**

Poli morbida **€ 6**

Moscato Zanin **€ 8**

Mirycae 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

I menu in mezza pensione comprendono: 2 portate, 1 dessert, acqua e caffè.  
Le portate possono essere scelte dai piatti del menù contrassegnati da **HB**

In caso di intolleranze alimentari Vi preghiamo di contattare il nostro personale. In assenza di riferimento 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 o 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)

8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland prodotti derivati

9. Senape e prodotti derivati

10. Semi di sesamo derivati

11. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2

12. Lupini e prodotti derivati

13. Molluschi e prodotti derivati

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 - Alle. III, sect. VIII, ch. 3, point A, point 3

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

7. Milk and products thereof (including lactose)

8. Nuts and products thereof

9. Celery and products thereof

10. Mustard and products thereof

11. Sesame seeds and products thereof

12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10mg/litre in terms of the total SO2

13. Lupin and products thereof

14. Molluscs and products thereof