



HÔTEL
LOCARNO
ROMA

SINCE **1925** ROMA



BREAKFAST

50
BEST
Discovery


MICHELIN
2024

HÔTEL LOCARNO ROMA

GOOD MORNING

€ 45 (PER PERSON)

Espresso 5[€]

Cappuccino 6[€]

American coffee 6[€]

Tea & herbal tea 10[€]

Fresh Fruit juices 10[€]

Soft drinks 10[€]

Champagne Brut Premier Cru Tradition Nicolas Gueusquin 18[€]

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG "Rive San Michele" Sommariva 10[€]

Bloody Mary 15[€]

EGGS

Omelette 16[€]

Pochè 14[€]

Strapazzate 14[€]

Fritte 14[€]

*Contorni: funghi, fagioli, bacon,
pomodori saltati, salmone affumicato*

Omelette 16[€]

Poached 14[€]

Scrambled 14[€]

Fried 14[€]

*Sides: mushrooms, beans, bacon,
sautéed tomatoes, smoked salmon*

OUR BENEDICT

Salmone Scozzese 20[€]

Bacon stufato 20[€]

Prosciutto cotto Nero Lucano 20[€]

Spinacino al burro 20[€]

*Servite con salsa olandese e muffin salato**

Scottish smoked salmon 20[€]

Stewed bacon 20[€]

Nero Lucano baked ham 20[€]

Buttered spinach 20[€]

*Served with hollandaise sauce and savory muffin**

SPECIAL EXTRA

Maritozzo con uova strapazzate
al tartufo di stagione 27[€]

Mini club sandwich
Locarno masterpiece* 20[€]

Uova alla coque e caviale nero 36[€]

Maritozzo with scrambled eggs
and seasonal truffle 27[€]

Mini club sandwich
Locarno masterpiece* 20[€]

Soft-boiled eggs and black caviar 36[€]

HÔTEL LOCARNO ROMA

GASTRONOMY

Formaggi a km 0
Caciotta Civitonica & Conciato di San Vittore
serviti con miele e composte di frutta 18€

Salmone affumicato Scozzese,
tagliata di avocado 18€

Toast con prosciutto cotto di Praga
e formaggio Edamer 10€

Prosciutto di Parma stagionato 30 mesi 18€

Prosciutto cotto di Nero Lucano,
burro salato, pan brioche 22€

Local cheeses
Civitonica Caciotta & San Vittore Conciato
served with honey and jam 18€

Scottish smoked salmon,
sliced avocado 18€

Toast with Prague ham
and Edam cheese 10€

30-month aged Parma ham 18€

Nero Lucano baked ham, salted butter,
brioche bread 22€

Pane tostato, guacamole e uova pochè 20€

Croque Monsieur 24€

Avocado toast con hummus di ceci 18€

Toast, guacamole, and poached eggs 20€

Croque Monsieur 24€

Avocado toast with chickpeas hummus 18€

HOMEMADE DESSERTS AND FRESH FRUIT

French toast, banana,
fragole e sciroppo d'acero 18€

Pancakes con sciroppo d'acero
e frutti di bosco 14€

Torta alle mele con crema al mascarpone* 10€

Muffin al cioccolato* 10€

Crostatina crema al limone e frutti di bosco 12€

Tagliata di frutta 14€

Pangocciolate con crema e panna montata 12€

French toast, banana, strawberries,
and maple syrup 18€

Pancakes with maple syrup and berries 14€

Apple pie with mascarpone cream* 10€

Chocolate muffin* 10€

Lemon cream tartlet with berries 12€

Assorted fruits platter 14€

Chocolate chips brioche with custard
and whipped cream 12€

YOGURT AND PORRIDGE

Naturale / Greco / Soia / Porridge 10€

*Topping: granola homemade, corn flakes,
frutti di bosco, miele, cereali, semi di chia*

Natural / Greek / Soy / Porridge 10€

*Topping: homemade granola, corn flakes,
berries, honey, cereals, chia seeds*

HÔTEL LOCARNO ROMA



ALL YOU CAN READ

Gentile ospite, durante il suo soggiorno potrà godere dell'accesso gratuito a migliaia di giornali e riviste. Basterà connettersi alla nostra rete Wi-Fi, scaricare l'App PressReader e iniziare a leggere!



 pressreader

ALL YOU CAN READ

Dear Guest, during your stay you can enjoy free access to thousands of newspapers and magazines. Simply connect to our Wi-Fi network, download the PressReader App and start reading!

* Prodotto abbattuto internamente per preservare la salubrità.

Gentile cliente, qualora avesse allergie o intolleranze alimentari non esiti a chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Saremo lieti di consigliarla nel migliore dei modi.

* Internally blast freezed to keep the product healthy.

Dear Customer, if you have food allergies or intolerances do not hesitate to ask for information about our food and our drinks. We will be happy to advise you in the best way.

