



Menu
à la Carte



Ristorante

la *Griffe*
Roma



"Vacanze Romane"

La Griffe Roma MGallery By Sofitel

"Vacanze Romane" è una commedia romantica ambientata a Roma nel 1953 che narra la storia di una giovane principessa (Audrey Hepburn) di nome Anna che intraprende un viaggio diplomatico a Roma. La principessa è stanca delle responsabilità e degli incontri che il suo ruolo richiede e sogna di sperimentare i piaceri giornalieri di una persona comune.

Una notte, decide di scappare dal suo palazzo e si avventura da sola per le strade di Roma. Incontrerà casualmente un giovane giornalista che la ospiterà per la notte. Il ragazzo le farà vivere una giornata indimenticabile alla scoperta dei più bei luoghi della Città Eterna, realizzando finalmente il suo sogno di una vita libera e "normale" almeno per una giorno, prima di tornare alle sue responsabilità.

Il film fu ispirato alla storia d'amore tra Margaret d'Inghilterra e Peter Townsend, militare e aviatore britannico, che scappò in Italia per una vacanza clandestina. Inoltre fu il film che rese la "Vespa" famosa in tutto il mondo.

Audrey Hepburn e Gregory Peck a l'hotel La Griffe:

Durante le riprese del film a Piazza della Repubblica, gli attori Audrey Hepburn e Gregory Peck decisero di visitare uno dei luoghi in cui si consumò la passione tra la principessa Margaret e il suo amante, il palazzo di Via Nazionale 13, oggi dimora dell'hotel La Griffe.

Filosofia "Vacanze Romane" per i nostri ospiti:

L'hotel ha deciso di adottare questa storia come filosofia da trasmettere ai propri clienti e far rivivere le emozioni che provò la principessa alla scoperta di Roma.

L'idea trasmessa è quella di visitare La città eterna scappando per "un giorno" dalla monotonia dei doveri quotidiani e scoprendo gli angoli più belli di Roma, assaporando ogni momento come un prezioso dono, in cui si è trasportati da una leggerezza e spensieratezza proprio come fece la Principessa Anna nel film e la Principessa Margaret alla realtà.

la
Griffe
Roma



“Roman Holiday”

La Griffe Roma MGallery By Sofitel

“Roman Holiday” is a romantic comedy set in 1953 in Rome. It talks about a story of a young Princess (Audrey Hepburn) called Anna who decides to go in Rome for a diplomatic travel. The Princess is tired of her responsibilities and she dreams to have a normal life without the court business.

A night she secretly leaves her Palace going alone through the streets of Rome. She will meet accidentally a reporter (Gregory Peck) and he let her spend the night in his apartment. The day after the he guides her around the best places of the Eternal City making her live an unforgettable moment. She will finally realize her dream of a free and “normal” life before to resume royal responsibilities.

The movies has been inspired by the secret love story of Margaret and Peter Townsend, a British military and aviator who will escape in Italy for a “clandestine” holiday. The movie made the Vespa famous around the world.

Audrey Hepburn and Gregory Peck in Rome:

During the recovery of the movie in Piazza della Repubblica, the actors Audrey Hepburn and Gregory Peck decided to visit the place where Princess Margaret and her lover consumed their love, the Palace in Via Nazionale 13, nowadays is the hotel La Griffe.












Philosophy “Roman Holiday” for our guests:

The Hotel decided to adopt this history as a philosophy to transmit to the guests, to arouse the emotion that Princess Anna felt when she discovered Rome.

The Idea that the Hotel would like to transmit to the Guest is to visit the Eternal City, discovering the most beautiful place, escaping for “one day” from the monotony of the daily tasks. We need to taste each moment like a gift, as Princess Anna did in the movie and Princess Margaret did in reality.

la
Griffe
Roma

ANTIPASTI / STARTER

-   Tortello croccante di branzino cotto al sale,
con carciofi alla menta su crema di limone cotto alla brace 12 €
A. D. Salt-baked seabass crispy tortello with mint artichokes served
on a cream of grilled lemon
-   Salmone marinato al sale rosa e caffè
con panna acida, limone ed erbe aromatiche 16 €
D. Pink salt and coffee marinated salmon, sour cream,
lemon and aromatic herbs
-    Tartare di Tonno pinna gialla
con Gambero rosso di Mazara del Vallo e Caviale di Salmone 26 €
B. D. Yellow fin Tuna tartare with Mazara del Vallo red Prawns,
Salmon Caviar
-   Tortino di carciofi Romani e fegatini di pollo
su velame di taleggio aromatizzata alla paprica dolce 18 €
A. C. Roman Artichokes and Chicken livers pie,
D. G. on a sweet paprika-flavoured taleggio cheese puree
-   Alternanza di melanzane dorate, Bufala d'Aversa e basilico ligure
alla parmigiana 16 €
A. C. Fried eggplant "Parmigiana", Aversa Buffalo mozzarella, Ligurian basil
G.


Legenda

 Piatti per Celiaci
Gluten Free

 Piatto Equilibrato
Balance Diet






 Inspired by Her




 Piatti Vegani
Vegan

 Piatto senza allergeni
Allergen Free

 Prodotto surgelato
Frozen Food

PRIMI / FIRST COURSES

-   **Lo spaghetti di Gragnano ai tre pomodori** 14 €
Gragnano spaghetti pasta with three tomatoes variety
D.
-  **Ravioli di pasta cotta farcita con caciotta primo sale e** 18 €
A. C. *Maggiorana mantecati con velame di San Marzano alla caprese*
G. *Cheese and marjoram stuffed ravioli*
with pureed "San Marzano" tomatoes, caprese style
-   **Riso Acquerello agli agrumi della penisola** 20 €
 *con tocchetti di Capesante marinate al bergamotto*
Citrus fruit Acquerello rice with bergamot-marinated scallops

- Signature dish
-  **Tonnarelli alla Gricia di mare con tocchetti di tonno,** 16 €
A. C. *Pecorino e pepe rosa*
D. G. *Tonnarelli pasta "alla Gricia" with Tuna, Pecorino cheese and pink pepper*
-   **Calamarata di grano duro con Scampi in bellavista, mantecati** 22 €
A. B. *con Gambero rosso di "Mazara del Vallo" e cicerchie,*
colorati da festoni di rucola croccante
Durum wheat pasta with "Mazara del Vallo" red Prawns,
steamed Shrimp chickling and crispy rocket leaves

Legenda

 Piatti per Celiaci
Gluten Free

 Piatto Equilibrato
Balance Diet

 Inspired by Her

 Piatti Vegani
Vegan

 Piatto senza allergeni
Allergen Free

 Prodotto surgelato
Frozen Food

I CLASSICI DELLA CUCINA ROMANA / Roman cuisine classics

A. C. Spaghetti alla carbonara 16 €
G. Spaghetti Carbonara

A. G. Rigatoni alla Amatriciana 14 €
Rigatoni Amatriciana

Saltimbocca alla romana con ventaglio di verdure segnate 16 €
Rolled Veal wrapped in Prosciutto, grilled vegetables

Scottadito d'agnello con carciofi alla romana 28 €
Grilled Lamb chops with Roman-style artichokes

Legenda

 Piatti per Celiaci
Gluten Free

 Piatto Equilibrato
Balance Diet

 Inspired by Her

 Piatti Vegani
Vegan

 Piatto senza allergeni
Allergen Free

 Prodotto surgelato
Frozen Food

SECONDI / MAIN COURSES

- 

Turbante di branzino con Gamberoni e frutti di mare, Pachino e praline di patate 24 €

Seabass turban with Prawns, seafood, Pachino tomatoes and potato pralines
B. D.
- 

Grigliata di San Pietro e Mazzancolle con asparagi, cous cous di verdure stufate con cipolla di Tropea 29 €

Grilled John Dory, grilled Shrimps Asparagus, vegetable couscous
A. B. D.
- 

Carpaccio di orata caldo freddo al lime con giardinetto di verdure croccanti e frutti di bosco 18 €
D. Lime dressed hot and cold Sea Bream carpaccio with crunchy vegetables and red fruits
- 

Filetto di Manzo al Barolo con sformatino di spinaci e patate al Rosmarino 29 €
C. G. Roasted Beef fillet in Barolo red wine with spinach flan and Rosemary potatoes
- 

Tagliata di manzo al sale Himalaya e Ginepro con insalatina di rucola e Pachino 26 €

Sliced beef with Himalayan salt, juniper, rocket salad and cherry tomatoes
- 
Guancia di Vitella brasata alla Birra scura con Finferli trifolati e velo di patate al pepe rosso 18 €
M. G. Dark Beer-braised Veal cheek with sliced Chanterelles Mushrooms and pureed potatoes with red pepper


Legenda

 Piatti per Celiaci
Gluten Free

 Piatto Equilibrato
Balance Diet


 Inspired by Her

 Piatti Vegani
Vegan

 Piatto senza allergeni
Allergen Free

 Prodotto surgelato
Frozen Food

DESSERT

C. G.	Duo di mousse al cioccolato e lamponi Chocolate mousse duo with raspberries	16 €
A. C. G.	Pastiera Napoletana Neapolitan "Pastiera" cake	12 €
A. C. G.	Éclair di tiramisù Tiramisu éclair	12 €
A. C. G.	Millefeuille agli odori di Sicilia Millefeuille with Sicily scents	14 €
 	Il DolcenoDolce Sweet not sweet	13 €
A. C. G.	Tagliata di frutta Fresh fruit cut	11 €

Legenda

 Piatti per Celiaci
Gluten Free

 Piatto Equilibrato
Balance Diet

 Inspired by Her

 Piatti Vegani
Vegan

 Piatto senza allergeni
Allergen Free










 Prodotto surgelato
Frozen Food

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

A	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	H	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
B	Crostacei e prodotti a base di crostacei	I	Sedano e prodotti a base di sedano
C	Uova e prodotti a base di uova	J	Senape e prodotti a base di senape
D	Pesce e prodotti a base di pesce	K	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
E	Arachidi e prodotti a base di arachidi	L	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
F	Soia e prodotti a base di soia	M	Lupini e prodotti a base di lupini
G	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	N	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Accanto ad ogni piatto del menù viene indicato con la lettera l'eventuale allergene

	PRODOTTO SURGELATO
 	Prodotti non di natura ittica PRODOTTO ABBATTUTO E CONGELATO IN LOCO
  	Prodotti ittici PRODOTTO ABBATTUTO E CONGELATO IN LOCO AI SENSI DEL REG. CE 853/04
   	PRODOTTO CONTENENTE COLORANTI (E102 – E104 – E110 – E122 – E124 – E129) CHE POSSONO INFLUIRE NEGATIVAMENTE SULL'ATTIVITÀ E L'ATTENZIONE DEI BAMBINI REG. UE 1333/2008











We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011

“ substances or products causing allergies or intolerances ”

A	Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products	H	Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
B	Crustaceans and products based on shellfish	I	Celery and products based on celery
C	Eggs and by-products	J	Mustard and mustard-based products
D	Fish and products based on fish	K	Sesame seeds and sesame seeds-based products
E	Peanuts and peanut-based products	L	Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
F	Soy and soy-based products	M	Lupine and lupine-based products
G	Milk and dairy products (lactose included)	N	Molluscs and products based on molluscs

Any allergen is indicated by the letter next to each course of the menu

	FROZEN FOOD
 	Not fish and seafood FROZEN OR DEEP FROZEN AT THE ORIGIN OR UNDERGO TO A RAPID BLAST CHILLING PROCEDURE
  	Fish and seafood FROZEN OR DEEP FROZEN AT THE ORIGIN OR UNDERGO TO A RAPID BLAST CHILLING PROCEDURE UNDER REG. CE 852/04
   	FOOD CONTAINING ANY OF THE SIX FOOD COLORS (E102 – E104 – E110 – E122 – E124 – E129), MAY HAVE AN ADVERSE EFFECT ON ACTIVITY AND ATTENTION IN CHILDREN UNDER REG. UE 1333/2008