

imàgo

51 RORRE
2026
VENTESIMO
ANNIVERSARIO



PRIMAVERA - ESTATE

“POST FATA RESURGO”
ANDREA ANTONINI
EXECUTIVE CHEF

«L'ERRORE...
ELEMENTO INDISPENSABILE AD OGNI CREAZIONE
CHE AMBISCA AD UN SIGNIFICATO PROFONDO.
DISTRUGGIAMO E RICOSTRUIAMO TUTTO OGNI SEI MESI,
CON IL SOLO SCOPO DI MIGLIORARCI.
L'ERRORE...
BASE PORTANTE DELL'EVOLUZIONE!»



ERRORE 15

LABORATORIO CREATIVO 2026

BRODO DI FRUTTA E VERDURA
PIZZA PROSCIUTTO E FICHI

ATTO 1

DATTERINI VERDI, BASILICO E VANIGLIA
CETRIOLO PANNA ACIDA E CAVIALE
FAGIOLINI ALLA ROMANA
ZUCCHINA E ALICI
TONNO, RISO E CILIEGIE
ANIMELLA E SAMBUCO

PANE, BURRO E MIELE DI PANE

ATTO 2

PASTA, POMODORO GIALLO, GENZIANA E ANICE
SPAGHETTO, PEPERONE, LIMONE E SENAPE

ATTO 3

MERLUZZO, PRUGNE E DRAGONCELLO
MAIALE, ARACHIDI E LIME

ATTO 4

PESCHE, MANDORLE E ZABAIONE
FLAN DI ALBICOCCA AL TIMO E ACETO BALSAMICO
CARRELLO DEI GELATI

€ 230
(BEVANDE ESCLUSE)



CLASSIC

SELEZIONE DELLE PRECEDENTI STAGIONI

PIZZA MARGHERITA

BARBABIETOLA, PANNA ACIDA E CAVIALE
SCAMPO AL PEPE VERDE
ZUCCHINA IN FIORE E CARNE CRUDA

PANE, BURRO E MIELE DI PANE

CALAMARO ALLA MILANESE
PASTA BURRO E PARMIGIANO, CEDRO E POLLINE

ASTICE E MAIS
MANZO, ALBICOCCHE E SENAPE

PINETA
CARRELLO DEI GELATI

€ 230
(BEVANDE ESCLUSE)

FORMAGGI

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI
UN VIAGGIO TRA I DIVERSI SAPORI,
LE CONSISTENZE E LE STAGIONATURE
CHE ESPRIMONO L'UNICITÀ DEI TERRITORI
DELLA PENISOLA ITALIANA

€ 50

HASSLER ROMA

TRINITÀ DEI MONTI

est. 1893

EXECUTIVE CHEF ANDREA ANTONINI

ANDREA CARBONARO – RICCARDO ROMOLO – ANDREA COBELLIS

RESTAURANT STAFF:

ALEX CIARLA – ALESSIO BRICOLI – DANIEL MASTROIACOVO

SIMONE FILAGNA – ROMAN POPOVICH – LUCA CRESCENTINI – TOMMASO FOGLIETTA