

MENU

RISTORANTE
BISTROT

Moscati

La nostra cucina parte da qui: ingredienti locali,
ricette della tradizione, sapori che sanno di casa.
Ma lo sguardo è aperto, curioso.

Accanto ai piatti che raccontano le nostre radici,
trovano spazio grandi classici internazionali, come
il Marriott Burger, il Club Sandwich o la Caesar
Salad, icone dell'hotellerie reinterpretate con cura,
gusto e un tocco tutto nostro.

Our culinary journey starts here: local ingredients,
traditional recipes, and flavors that feel like home.
But our perspective is open and curious.

Alongside dishes that tell the story of our roots,
You'll find international classics like the Marriott Burger,
Club Sandwich, and Caesar Salad, iconic staples of
hospitality, reimagined with care, flavor, and our own
personal touch.

Moscati

ANTIPASTI (STARTERS)

Tagliere di salumi e formaggi laziali servito con grissinotti al sesamo, pomodori secchi, olive e nodino di mozzarella di bufala Platter of local cold cuts and cheeses served with sesame breadsticks, dry-tomatoes, olives, and mozzarella cheese	(L.A.G.E.)	20
Tartare di tonno con mango e tartare di salmone con avocado servite con senape in grani e croccante di pane ** Tuna tartare with mango and salmon tartare with avocado served with mustard and crispy bread	(N.I.A.)	16
Carpaccio di zucchine marinate, feta e menta fresca Marinated zucchinis carpaccio with feta cheese and fresh mint	(E.)	11
Panzanella con alici, stracciatella, fiore di capperi e pomodorini Typical panzanella with anchovies, stracciatella cheese, caper flower and tomatoes	(A.E.N.)	14
Cartoccio di frittini vegetali* Assorted fried vegetables	(A.G.O.)	10

PASTA

LE PASTE ROMANE (TYPICAL ROMAN PASTA)

Amatriciana Bombolotti pasta with tomato sauce, bacon, black pepper, pecorino cheese	(A.E)	15
Cacio e pepe Tonnarello pasta with pecorino cheese and black pepper	(A.E.M)	15
Carbonara Spaghetti pasta with eggs, bacon, pecorino cheese and black pepper	(A.E.M)	15
Arrabbiata Spaghetti pasta with spicy tomato sauce	(A)	15
Tagliatelle di grano saraceno con coulisse di pomodorini gialli, fiori di zucca, scaglie di pecorino e croccante di pane alle erbe Buckwheat tagliatelle with yellow cherry tomatoes coulis, zucchinis flowers, pecorino cheese and crunchy bread	(A.E)	15
Spghettone crema di zucchine romanesche, stracciatella e battuto di gamberi al lime ** Spghettone with Roman zucchinis cream, stracciatella cheese, and lime-marinated shrimps tartare	(A.D.E.N)	16
Pacchero con melanzane, datterini, pesce spada e crumble di pane agli agrumi Pacchero pasta with eggplants, cherry tomatoes, swordfish and citrus bread crumble	(A.N)	18
Gnocchetti con ragù di vitellone, limone e bufala * Gnocchetti with veal ragù, lemon, and buffalo mozzarella	(A.C.E.F.I.O)	15
Minestrone di verdure Vegetables soup		14

Su richiesta pasta senza glutine e integrale Gluten-free/whole wheat pasta upon request

CARNE E PESCE (MEAT AND FISH)

Trancio di salmone, salsa teriyaki e wok di verdure di stagione Salmon steak with teriyaki sauce and sautéed seasonal vegetables	(N.O.A.)	22
Spigola in crosta di mandorle con zucchine marinate alla menta Sea bass with almond crust and mint-marinated zucchini	(L.N)	23
Tagliata di tonno al sesamo con panzanella e maionese agli agrumi** Sesame-crusted tuna steak with panzanella and citrus mayo	(N.G.A.M)	24
Filetto di manzo con purea di sedano rapa, cipollotti grigliati e patate novelle al rosmarino Beef fillet with celeriac purée, grilled spring onions and rosemary baby potatoes		28
Involentino di pollo ripieno di prosciutto di Bassiano, salvia, servito con crema di patate al limone e pepe rosa * Chicken roll stuffed with Bassiano ham and sage, served with lemon and pink pepper potato cream		20

CONTORNI (SIDE DISHES)

Verdure grigliate Grilled Vegetables		8
Verdure croccanti wok alla soia Crispy wok vegetables with soy sauce	(O.A)	8
Patate novelle al rosmarino con salsa yogurt e senape in grani Rosemary baby potatoes with yogurt and mustard sauce	(E.I)	8
Cicoria ripassata Spicy sautéed cicory		8
Misticanza fresca di stagione con pomodori, pesche, basilico e lamelle di mandorle tostate Seasonal fresh mixed salad with tomatoes, peaches, basil, and toasted almond flakes		8

INSALATONE (SALADS)

Caesar salad (Lattuga romana, parmigiano reggiano, pollo grigliato, crostini e salsa yogurt) Lettuce, parmesan cheese, grilled chicken, croutons and yogurt sauce	(A.E.I)	15
Pokè di salmone marinato con mango, carote, edamame, spinacino e salsa yogurt su base di riso basmati* Marinated salmon poke with mango, carrots, edamame, spinach, yogurt sauce and basmati rice	(O.N.E)	18
Pokè di pollo al sesamo e salsa teriyachi, avocado, carote, pomodorini, cavolo cappuccio viola, riso integrale Sesame chicken poke with teriyaki sauce, avocado, carrots, cherry tomatoes, purple cabbage and brown rice	(A.I.G)	16

POKE

Pokè vegana con tofu scottato alla soia, avocado, carote, pomodorini, cavolo cappuccio viola su base di riso integrale Vegan poke bowl with seared soy-marinated tofu, avocado, carrots, cherry tomatoes, purple cabbage, served and brown rice	(A.I.O)	16
Insalata greca, pomodorini, feta greca, cipolla rossa, cetrioli, olive nere e origano Greek salad, tomatoes, Greek feta cheese, red onions, cucumbers, black olives, and oregano	(E.)	16

PINSA ROMANA (TRADITIONAL ROMAN PIZZA)

Pinsa Margherita Pizza with tomato sauce and mozzarella cheese	(E.A)	14
Pinsa vegetariana Pizza with tomatoes, mozzarella and vegetables	(E.A.)	14
Pinsa con fiori di zucca, provola e alici Pizza with zucchini flowers, provola cheese and anchovies	(E.N.A)	15
Pinsa con bufala, prosciutto di Bassiano e mostarda di fichi Pizza with mozzarella cheese, row ham and fig mustard	(E.A.)	15
Pinsa con mortadella, pistacchi e stracciatella Pizza with mortadella, pistachios and stracciatella cheese	(E.L.A)	15

Su richiesta pizza senza glutine	Gluten-free pizza on request	16
Ogni ingrediente aggiuntivo	Any extra ingredient	+2

BURGERS E SANDWICHES

MARRIOT BURGER - Burger di manzo con bacon croccante, cheddar, pomodoro e lattuga * Beef burger with crunchy bacon, cheddar, tomatoes and lettuce	(A.E.G)	22
CLUB SANDWICH - Sandwich di tacchino con lattuga, pomodoro, bacon e maionese, servito con anelli di cipolla* Classic club sandwich with turkey, lettuce, tomatoes, mayo and bacon served with onion rings	(A.M.B.O.I)	18
SALMON BURGER - Burger di salmone panato con fiocchi di cereali, salsa teriyachi, cipolla caramellata e rucola croccante* Cereal-crusted salmon burger with teriyaki sauce, caramelized onions, and crispy roket salad	(A.G.N.O.E.L)	20
VEGETARIAN BURGER - Burger vegetariano servito con salsa tzatziki, pomodorini confit e misticanza* Vegetarian burger served with tzatziki sauce, confit cherry tomatoes and salad	(A.G.E)	18

Tutti i burgers e sandwiches sono serviti con patate fritte
All burgers and sandwiches are served with french fries

DESSERTS

Il nostro Tiramisù Coffee tiramisù	(A.E.M.L)	9
Cheesecake con zenzero sciropato Cheesecake with candied ginger	(A.E)	9
Crema pasticcera alla vaniglia, pesche caramellate e crumble croccante *	(E.A.M)	9
Custard vanilla cream, caramelized peaches, and crunchy crumble		
Cremoso al cioccolato con cuore fresco ai frutti rossi Chocolate cream with a fresh red berries heart	(E.A.O)	9
Coppa di gelato artigianale Cup of artisanal ice cream	(A.E.L.P)	9
Tagliata di Frutta di stagione Seasonal fruit		9
Carpaccio di ananas caramellato e zenzero Caramelized pineapple and ginger		9

Pane casareccio di Genzano We serve typical bread from local area
Servizio per persona Service per person

3.5

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili nella tabella sottostante

For food intolerances and allergies, please check the table below

A - GLUTEN	F - SUPHLUURDIOXIDE	M - EGGS
B - LUPIN	G - SESAME	N - FISH
C - CELERY	H - MOLLUSCS	O - SOYBEANS
D - CRUSTACEANS	I - MUSTARD	P - PEANUTS
E - MILK	L - TREENUTS	

*= A seconda della stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg.CE852/04
 Please be advise that certain products may be frozen at the origin

**= Il prodotto potrebbe aver subito abbattimento prima dell'utilizzo per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg.CE852/04
 The product may have been chilled before use

BEVERAGE

CAFFETTERIA (COFFEE AND TEA)

Caffè espresso Spicy asparagus	2	Cioccolato caldo Hot Chocolate	5
Caffè americano American coffe	2.50	Tea Tea	4
Caffè d'orzo piccolo/grande Barley coffee small/big	2.50/3	Ginseng piccolo/grande Ginseng small/big	2.50/3
Decaffeinato Decaffeinated coffee	2.50	Caffè shakerato Ice coffee	5
Cappuccino Cappuccino	3	Acqua 0.75cl Water 0.75cl	4
Cappuccino di soia Soy cappuccino	3.50	Bibite e succhi Soft Drinks & Juice	4
Latte Milk	2	Spremuta d'arancia Fresh orange juice	6

BIRRE (BEERS)

Nastro azzurro 0.33cl Nastro azzurro 0.33cl	6	Moretti la rossa Red Ale beer 0.33cl	6
Ichnusa non filtrata Unfiltered beer 0.33cl	6	Birre estere International beers 0.33cl	7
Birra analcolica Non-alcoholic beer	6	Calice di vino Glass of wine	8

GRAPPA

Sassicaia Poli	12	Maschio Prime Uve Nera	8
Maschio Prime Uve Bianca	8		

WHISKY

Lagavulin	14	Johnnie Walker Red	9
Laphroaig	14	Jameson	8
Oban	14	Jack Daniel's	8
Woodford Reserve	14	Canadian Club	8
Crown Royal	14	Four Roses	8
Johnnie Walker Black	9		

BEVERAGE

GIN E VODKA

Bombay	8	Absolut	8
Tanqueray	8	Grey Goose	13
Gordon's	8	Nikka	13
Finlandia	8		

COGNAC E BRANDY

Remy Martin XO	15	Cardinal Mendoza	8
Martel	8	Vecchia Romagna	8

RUM E TEQUILA

Bacardi	7	Jose Cuervo	8
Havana 3	7	Mezcal	9
Havana 7	8	Pisco	9
Zacapa	15		

LIQUORI (LIQUEURS)

Amaretto di Saronno	7	Passoa	7
Sambuca	7	Granmarnier	7
Baileys	7	Campari	7
Kahlua	7	Martini	7

AMARI

Jefferson	10	Jägermeister	6
Roger	10	Montenegro	6
Averna	6	Fernet Branca	6
Amaro del Capo	6		

ROSSI (RED WINES)

Dogliani DOCG Cascina Ciaramel	26	Cabernet Sauvignon Casale del Giglio	39
Dogliani Superiore DOCG Infernot	28	Nero Buono Federici	26
Valpolicella Ripasso	42	Roma Cesanese Merlot Federici	26
Amarone	75	Virgani Russo & Longo	24
Pinot Nero Hofstätter	39	Merlot Casal Thaulero	24
Brunello Banfi	85	Montepulciano Casal Thaulero	24
Shiraz Tellus Falesco	27	Negroamaro	25
Matidia Cesanese Casale del Giglio	30	Chianti Classico	44

BIANCHI (WHITE WINES)

Chardonnay Mascarello	26	Isai Sauvignon Federici	27
Gewürztraminer Joseph Hofstätter	40	Malvasia Roma Federici	27
Riesling St. Paul	29	Pecorino Marramiero	33
Pinot Grigio Mezzacorona	28	Chardonnay Casal Thaulero	24
Chardonnay Tellus Falesco	27	Pinot Grigio Casal Thaulero	24
Vignier Casale del Giglio	28	Terre di Trezzi Russo & Longo	24
Anthium Bellone Casale del Giglio	32	Insolia Principi di Butera	27
Albiola Rosé Casale del Giglio	27	Vermentino Costamolino Argiolas	26

BOLLICINE
E VINI DOLCI (CHAMPAGNE
AND SWEET WINES)

Spumante Extra Dry Casal Thaulero	25
Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Serre di Pederiva	34
Nominé Renard Champagne	75
Moscato Mascarello	30
Aphrodisium Casale del Giglio	7

COCKTAIL

Aperol Spritz Aperol, prosecco, soda	12	Ocean Spritz Venturo liqueur, prosecco, soda	12
Campari Spritz Campari, prosecco, soda	12	Select Spritz Select liqueur, prosecco, soda	12
Apple Spritz Apple liquor, prosecco, soda	12	Americano Campari, red vermouth, soda	12
Passion Spritz Passoa liquor, prosecco	12	Negroni Gin, Campari, red vermouth	12

MY SELECTION COCKTAILS

Peramore Pear absolut, lemon, sugar, pear juice, sambuca	14
Italian citrus Gin, citrus liquor, lemon juice, sugar	14
Pink Margarita Tequila reposado, maraschino liquor, lime, black cherry syrup	15
Cherry Martini Gin, Maraschino liqueur, black cherry syrup	14
Green apple tea Pisco, green apple liqueur, lemon, homemade tea syrup	15
Sicilian Margarita Tequila , Venturo liqueur, lime, sugar	15
Sweet dreams Mezcal, apricot brandy, Campari, white vermouth, homemade camomille syrup	15
Negroni invecchiato / Aged Negroni Campari, Vermouth di Torino Cocchi rosso, Gin Tanqueray Ten Invecchiato in botte di rovere francese aromatizzata con Madeira Aged in French oak barrels infused with Portuguese Madeira	20

ALCOHOL FREE

Cherry Temple Sour cherry syrup, lemon juice, ginger ale	10
Gin Tonic analcolico Gin alcohol free, tonic water	10

Cocktail miscelati con Lagavulin, Laphroaig, Oban, Woodford Reserve, Crown Royal, Zacapa, Grey Goose, Nikka Gin Cocktails made with Lagavulin, Laphroaig, Oban, Woodford Reserve, Crown Royal, Grey Goose, Nikka Gin	16
--	----