

In-Room Dining Menu



ANANTARA

PALAZZO NAIADI ROME
HOTEL



Welcome to Anantara Palazzo Naiadi *Benvenuti ad Anantara Palazzo Naiadi*

Delight your palate and indulge in unique tasting experiences where Italy's most authentic culinary traditions are enriched by creative contemporary flair.

Deliziate il palato e indulgete in esperienze di gusto uniche dove la più autentica tradizione culinaria italiana si arricchisce di creative contaminazioni contemporanee.

Breakfast is served from 6:00 am to 11:00 am
La colazione è servita dalle 6:00 alle 11:00

In-room dining breakfast | *Servizio in camera per la colazione*

If breakfast is included in your Room Rate, you are entitled to the Continental Breakfast.

The breakfast can be ordered and served in your room for a supplement of EUR 20* per person.

Se la colazione è inclusa nella tariffa della camera, ha diritto alla Colazione Continentale.

La colazione può essere ordinata e servita in camera con un supplemento di EUR 20 a persona.*

In-room dining | *Servizio in camera*

The meal can be ordered and served in your room for a supplement of EUR 18 per room.

Il pasto potrà essere ordinato e servito nella sua stanza con un supplemento di EUR 18 per camera.

In-room dining breakfast

Servizio in camera per la colazione

6:00 am – 11:00 am

Continental Breakfast 🍷

Colazione Continentale

Basket of freshly baked pastries, fruit preserves, honey and butter,
white or brown toast, freshly squeezed orange or grapefruit juice

Coffee, teas or hot chocolate

Selezione di lievitati fatti in casa, conserve di frutta, miele, burro,
toast bianco o integrale e spremuta di arance o pompelmi

Caffè, tè e cioccolata calda



EUR 35

American Breakfast 🐷

Colazione Americana

Two eggs cooked to preference with bacon or pork sausage
or beef bacon or chicken sausage

Cereals, mixed fruits, freshly baked pastries, fruit preserves, honey and butter,
white or brown toast, freshly squeezed orange or grapefruit juice

Coffee, tea or hot chocolate

Due uova servite secondo le sue preferenze con pancetta o salsiccia di maiale,
pancetta di manzo o salsiccia di pollo

Frutta mista, selezione di lievitati fatti in casa, conserve di frutta, miele, burro,
toast bianco o integrale e spremuta di arance o pompelmi

Caffè, tè o cioccolata calda



EUR 45

Yogurt 🌿🚫

Yogurt

Low fat yogurt, fruit yogurt or lactose free yogurt

Scelta di yogurt magro, alla frutta o senza lattosio



EUR 10

Bircher muesli 🌿

Bircher muesli

With toasted almonds or Goji berries

Con mandorle tostate o bacche di Goji



EUR 15

Porridge 🌿🌿🚫

Fiocchi d'avena

Prepared with water or milk and Muscovado sugar

Preparati con acqua o nel latte con zucchero moscovato



EUR 13

Cereals 🌿

Cereali

With whole or skimmed milk

Con latte scremato o intero



EUR 12

With banana and berries

Con banana e frutti di bosco



EUR 15

Bread and bakery basket 🌿

Cestino del pane e lievitati

Selection of homemade pastries with croissants, plum cake,
butter, jams, marmalade and toasted bread

Selezione di dolci fatti in casa con cornetti, plum cake, burro, marmellata e pane tostato



EUR 14

Seasonal fruit 🌿 🍷 ☹️ 🍷

Frutta di stagione

Fresh seasonal sliced fruits

Tagliata di frutta fresca di stagione

EUR 15

Butter pancake 🌿

Pancake al burro

With banana or blueberries, compote of forest fruits and maple syrup

Con banane o mirtilli servito con composta di frutti di bosco e sciroppo d'acero



EUR 16

Italian cheese selection 🌿

Formaggi italiani assortiti

A selection of traditional local and national cheeses with bread, dried fruit and nuts

Selezione di formaggi della tradizione locale e nazionale accompagnati da cracker e frutta secca



EUR 29

Cinnamon toast 🌿

Toast alla cannella

With compote of forest fruits, whipped cream and maple syrup

Con composta ai frutti di bosco, panna montata e sciroppo d'acero



EUR 16

Selection of cold cuts 🍷 🐷

Salumi e affettati

Milano salami, Mortadella DOP, Parma Ham – 24 months with pickled vegetables

Alternatively, dried beef, beef salami, turkey ham with pickled vegetables

Salame Milano, Mortadella DOP, Prosciutto di Parma 24 mesi con verdure sottaceto

In alternativa Bresaola, Salame di Manzo, Prosciutto di Tacchino con verdure sottaceto



EUR 33

Belgian waffle 🌿

Waffle belga

With compote of forest fruits, whipped cream and maple syrup

Con composta ai frutti di bosco, panna montata e sciroppo d'acero



EUR 19

Scottish salmon

Salmone scozzese

Served with sour cream and brown toasted bread

Servito con panna acida e pane tostato integrale



EUR 29

Eggs 🐷

Uova

A choice of omelette, scrambled eggs, poached eggs or fried eggs

With local cheese, Cheddar or Swiss cheese

Choice of either bacon or pork sausages or beef bacon

or chicken sausages or smoked salmon

With mushrooms, peppers, tomato, spinach, fresh aromatic herbs, hash brown

Scelta tra omelette, uova strapazzate, uova poached o uova fritte

La porzione include due uova con formaggio locale o cheddar oppure formaggio svizzero

Le uova vengono servite, secondo le sue preferenze, con pancetta o salsiccia di maiale oppure pancetta

di manzo e salsiccia di pollo o salmone affumicato

Può inoltre richiedere la farcitura od il contorno di funghi, peperoni,

pomodoro, spinaci, erbe fresche o rosti di patate



EUR 18

White egg omelette 🐷

Omelette bianche

White egg omelette with bacon or pork sausages or beef bacon or chicken sausages

With spinach, mushrooms, tomato and hash brown

Omelette d'albume d'uova con pancetta di maiale o salsiccia di maiale

oppure pancetta di manzo o salsiccia di pollo

Con spinaci, funghi, pomodoro e rosti di patate



Benedict eggs 🐷

Uovo alla Benedettina

With cooked ham or turkey ham, toasted muffin and hollandaise sauce

Con prosciutto cotto o prosciutto di tacchino, muffin tostati e salsa olandese



Florentine eggs 🌿

Uovo alla Fiorentina

With toasted English muffin with spinach and hollandaise sauce

Con muffin tostati agli spinaci cotti e salsa olandese



Royal eggs

Uovo reale

With toasted muffin, Scottish smoked salmon and hollandaise sauce

Muffin tostati o pane bianco con salmone scozzese affumicato e salsa olandese



EUR 22

EUR 22

EUR 22

EUR 24

In-room dining

Servizio in camera

11:00 am – 11:00 pm

Starters and salad

Antipasti e insalate

Parma ham 24 months and Cantaloupe melon 🐷 🐷

EUR 26

Prosciutto di Parma 24 mesi e melone Cantalupo



Avocado salad, green baby salad, vine tomatoes and balsamic vinaigrette 🌿 ✂️ 🚫 🚫 🚫

EUR 26

Insalata di avocado, lattughino, pomodori ramati e vinaigrette di balsamico



Burrata cheese and cherries tomatoes 🌿

EUR 26

Burrata e pomodorini

Burrata cheese, cherry tomatoes, fresh basil and carasau bread

Burrata, pomodori ciliegini, basilico fresco e pane carasau



Caesar salad 🌿

EUR 27

Insalata caesar

Roman lettuce with Parmesan cheese, brioche croutons and Caesar dressing

Lattuga romana con Parmigiano Reggiano, crostini di brioche e salsa Caesar



With a choice of | Con aggiunta di:

Grilled chicken | Pollo alla griglia

EUR 28



Grilled shrimps | Gamberi grigliati

EUR 34



Carne salada

EUR 24

Cured beef, rocket salad, shavings of Grana Padano and balsamic dressing

Rucola, scaglie di Grana Padano e dressing al balsamico



Burgers and wrap selection
Selezione di burgers e wrap

Beef burger

Burger di manzo

Marchigiana beef hamburger with tomato, lettuce, onion, pickles and French fries

Hamburger di manzo razza Marchigiana con pomodoro, lattuga, cipolla, sottaceti e patatine fritte



Chicken burgers

Burger di pollo

Chicken burger with tomato, lettuce, onion, pickles and French fries

Burger di carne di pollo con pomodoro, lattuga, cipolla, sottaceti e patatine fritte



Vegetarian wrap

Wrap vegetariano

Grilled halloumi, hummus, rocket salad, tahini, Zaatar, fresh tomato

Halloumi grigliato, hummus, rucola, tahini, Zaatar e pomodoro fresco



First courses

Primi piatti

Creamy tomato soup

Zuppa cremosa di pomodoro

With pesto sauce, Parmesan cheese aged 24 months and croutons

Con pesto, Parmigiano Reggiano 24 mesi e crostini di pane



Vegetable soup

Minestrone di verdure

With fresh basil and extra virgin oil

Con basilico fresco e olio extravergine di oliva



Artisanal spaghetti

Spaghetti artigianali

With Bolognese sauce

Con ragù alla bolognese



Regional specialties
Specialità regionali

Rigatoni amatriciana

Rigatoni alla amatriciana

Rigatoni with peeled whole tomatoes, guanciale (cured pork's cheek),

Pecorino Romano cheese and pepper

Rigatoni con pomodori pelati, guanciale, pecorino Romano e pepe



Roman style baccalà

Baccalà fritto con pastella alla romana

Fried Roman-style salted cod fillets

Filetti di baccalà fritti in pastella



From our grill

Dalla nostra griglia

Biologic chicken with oil and rosemary

Polletto biologico con olio e rosmarino



Piedmont Fassona beef fillet 220g

Filetto di manzo di Fassona piemontese 220g



Freshly caught fish of the day

Pescato del giorno



Main dishes served with seasonal vegetables

I piatti vengono serviti con verdure di stagione

Thai dishes

Thai

Inspired by the spirit of Anantara — a journey without end — our Thai dishes honor our roots while embracing Rome’s timeless charm. A graceful meeting of cultures, crafted for curious palates.

Anantara significa ‘senza fine’ e racconta un viaggio continuo. I nostri piatti thailandesi celebrano le radici della nostra casa, incontrando il fascino eterno di Roma in un raffinato dialogo di sapori.

Thai prawns salad 🍤

EUR 35

Insalata di gamberi Thai

Salad, fresh vegetables, thai dressing

Insalata, verdure fresche, gamberi, salsa thai



Thai soup 🍲🚫

EUR 28

Zuppa thai

Green curry, coconut, vegetables, soy sauce, green chilli

Curry verde , cocco, verdure, soia, peperoncino verde



Chicken cashew nut

EUR 31

Pollo agli arachidi

Chicken, cashew nuts, carrots, onions

Pollo, anacardi, carote, cipolla



Our pizzas

Le nostre pizze

The Authentic Margherita 🍕🌿

EUR 29

Margherita verace

Cherry tomatoes, San Marzano DOP & Vesuvians Buffalo mozzarella DOP, parmesan, basil, and Tuscian extra virgin olive oil DOP

Pomodori San Marzano DOP, pomodorini del piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella di bufala DOP, Parmigiano Reggiano, basilico, olio extravergine di oliva della Toscana DOP



Margherita DOP 🍕🌿

EUR 25

San Marzano DOP tomatoes, buffalo mozzarella DOP, basil, roman Pecorino and Tuscian extra virgin olive oil DOP

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, basilico, olio extravergine di oliva della Toscana DOP, Pecorino Romano DOP



Marinara in Rome DOP 🍷🌿

EUR 22

Marinara a Roma DOP

San Marzano DOP tomatoes, Tuscian extra virgin olive oil DOP, roman Pecorino DOP, garlic, oregano and basil

Pomodoro San Marzano DOP, olio extravergine di oliva della Toscana DOP, Pecorino Romano DOP, aglio, origano e basilico



Tuna and Onion

EUR 35

Tonno e cipolla

Red tuna tataki, sweet and sour Tropea onion, basil pesto, mozzarella cheese, toasted pine nuts

Tataki di tonno rosso, cipolla rossa di Tropea in agrodolce, pesto di basilico, fior di latte, pinoli tostati



Sicilian 🍷🌿

EUR 33

Siciliana

Smoked swordfish, mozzarella cheese, whole wheat crumble bread, grated pecorino, Gaeta black olives, basil, Tuscian extra virgin olive oil DOP

Pesce spada affumicato, fior di latte, crumble di pane integrale, pecorino grattugiato, olive nere di Gaeta, basilico, olio extravergine di oliva della Toscana DOP



Our pizzas
Le nostre pizze

Diavola 🍖🐷

San Marzano DOP tomatoes, mozzarella cheese, Ventricina spicy salami, parmesan, Tuscia extra virgin olive oil DOP
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, ventricina piccante, Parmigiano Reggiano, olio extravergine di oliva della Tuscia DOP, basilico



EUR 29

Vegetarian 🌿

Vegetariana

Provola buffalo cheese DOP, peppers creamed, diced aubergine, marinated courgette, confit cherry tomatoes, Tuscia extra virgin olive oil DOP, parsley
Provola di bufala campana DOP, crema di peperoni, melanzane a funghetto, zucchine marinate, pomodorini confit, olio extravergine di oliva della Tuscia DOP, prezzemolo



EUR 31

Diocletian 🏰🌿

Diocleziano

Mozzarella cheese, courgette creamed and fried, Provolone del Monaco cheese DOP, Roman fresh mint, basil, Tuscia extra virgin olive oil DOP
Fior di latte, crema di zucchine, zucchine fritte, Provolone del Monaco DOP, mentuccia romana, basilico e olio extravergine di oliva della Tuscia DOP



EUR 29

Ham & Rocket 🍖🐷

Crudo e rucola

Vesuvians cherry tomatoes DOP, mozzarella, Norcia cured ham DOP, fresh rocket, parmesan flakes, Tuscia extra virgin olive oil
Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, fior di latte, prosciutto di Norcia DOP, rucola, scaglie di Grana Padano, olio extravergine di oliva della Tuscia DOP, basilico



EUR 29

One You Like... 🍖🐷

Una che piace...

Buffalo mozzarella cheese DOP, sausage, sautéed chicory, parmesan DOP, Sicilian BIO lemon zest, basil, Tuscia extra virgin olive oil DOP
Mozzarella di bufala campana DOP, salsiccia, cicoria ripassata, Parmigiano Reggiano DOP, zest di limone BIO di Sicilia, basilico, olio extravergine di oliva della Tuscia DOP



EUR 29

Dessert
Dolci

Sliced ananas 🌿🍷🚫🍷🍷

Tagliata di ananas

EUR 22

Tiramisù 🌿

With coffee meringue and amaretto biscuit
Con meringa al caffè ed amaretto



EUR 22

Vanilla Crème Brulée with exotic fruit 🌿

Crème Brûlée alla vaniglia e frutta esotica



EUR 22

In-room dining night

Servizio in camera notturno

11:00 pm – 06:00 am

Carne salada

Cured beef, rocket salad, shavings of Grana Padano and balsamic dressing

Rucola, scaglie di Grana Padano e dressing al balsamico



EUR 24

Burrata cheese and cherries tomatoes 🍷

Burrata e pomodorini

Burrata cheese, cherry tomatoes, fresh basil and carasau bread

Burrata, pomodori ciliegini, basilico fresco e pane carasau



EUR 26

Beef burger

Burger di manzo

Marchigiana beef hamburger with tomato, lettuce, onion, pickles and French fries

Hamburger di manzo razza Marchigiana con pomodoro, lattuga, cipolla, sottaceti e patatine fritte



EUR 29

Chicken burgers

Burger di pollo

Chicken burger with tomato, lettuce, onion, pickles and French fries

Burger di carne di pollo con pomodoro, lattuga, cipolla, sottaceti e patatine fritte



EUR 29

Vegetable soup 🍷🚫

Minestrone di verdure

With fresh basil and extra virgin oil

Con basilico fresco e olio extravergine di oliva



EUR 15

Artisanal spaghetti 🍴

Spaghetti artigianali

With Bolognese sauce

Con ragù alla bolognese



EUR 28

Margherita DOP 🍷

San Marzano DOP tomatoes, buffalo mozzarella DOP, basil,

roman Pecorino and Tuscia extra virgin olive oil DOP

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, basilico,

olio extravergine di oliva della Tuscia DOP, Pecorino Romano DOP



EUR 25

Biologic chicken with oil and rosemary 🍷🚫🌱

Polletto biologico con olio e rosmarino



EUR 42

Dessert

Dolci

Sliced ananas 🍷🌱🚫🌱

Tagliata di ananas

EUR 22

Tiramisù 🍷

With coffee meringue and amaretto biscuit

Con meringa al caffè ed amaretto



EUR 22

Vanilla Crème Brulée with exotic fruit 🍷

Crème Brûlée alla vaniglia e frutta esotica



EUR 22

Beverages

Bevande

Soft drinks	EUR 8	
Coca Cola, Coca Cola 0, Sprite, Fanta Orange		
Fever Tree premium soft drinks and mixed	EUR 8	
Tonic water, Premium Ginger Ale, Aromatic tonic water, Sparkling pink grapefruit, Premium soda water		
Fruit juices	EUR 10	
<i>Succhi di frutta</i>		
Freshly squeezed orange juice	EUR 10	
<i>Spremuta di arance</i>		
Freshly squeezed grapefruit juice	EUR 10	
<i>Spremuta di pompelmi</i>		
Mineral water	50 cl	75 cl
<i>Acqua minerale</i>		
San Pellegrino, Panna	EUR 6	EUR 8
Cafeteria ☞		
<i>Caffetteria</i>		
Coffee <i>Caffè</i>	EUR 7	
Cappuccino	EUR 10	
American Coffee <i>Caffè americano</i>	EUR 9	
Hot chocolate <i>Cioccolata calda</i>	EUR 10	
Jing tea selection <i>Selezione di tè Jing</i>	EUR 12	
Beers		
<i>Birre</i>		
Heineken 33 cl	EUR 14	
Ichnusa 33 cl	EUR 14	
Moretti Baffo d’oro 33 cl	EUR 14	
Beck’s 33 cl	EUR 14	
Local craft beers		
<i>Birre artigianali locali</i>		
Nerd Choice session I.P.A Ritual Lab. Brewery 33 cl	EUR 16	
Mango Split Double I.P.A. Ritual Lab. Brewery 33 cl	EUR 18	
Papanero Imperial Stout Ritual Lab. Brewery 33 cl	EUR 20	

Champagne

Champagne

	Glass <i>Calice</i>	Bottle <i>Bottiglia</i>	Bottle <i>Bottiglia</i>
		37,5 cl	75 cl
Champagne			
Dom Perignon Vintage Brut 2015			EUR 600
Krug Grand Cuvee 172ème edition Brut			EUR 580
Franck Pascal Fluence Brut Nature			EUR 120
Bertrand-Delespierre Enfant de la Montagne Extra Brut	EUR 26		EUR 100
Special Cuvée Bollinger Brut		EUR 65	
Yellow Label Veuve Clicquot Brut		EUR 60	
Majer Ayala Brut		EUR 60	
Champagne rosé			
Franck Bonville Brut Rosé	EUR 34		EUR 160
Laurent Perrier Brut Rosé			EUR 200
Krug Rosé 26ème Edition Brut			EUR 700
Dom Perignon Brut Rosé 2009			EUR 700

Sparkling wines

Spumanti italiani

	Glass <i>Calice</i>	Bottle <i>Bottiglia</i>	Bottle <i>Bottiglia</i>
		37,5 cl	75 cl
Veneto			
Prosecco Valdobbiadene di Cartizze Le Colture Dry			EUR 60
Prosecco Conegliano Valdobbiadene Bianca Vigna Brut		EUR 22	
Lombardia			
Franciacorta Saten Guido Berlucchi Brut	EUR 20		EUR 60
Franciacorta Ca’ Del Bosco Annamaria Clementi Extra Brut 2015			EUR 300
Franciacorta Alma Assemblage 1 Bellavista Extra Brut Rosé			EUR 80
Franciacorta 61 Guido Belucchi Extra Brut		EUR 26	

White wines <i>Vini bianchi</i>	Glass	Bottle	Bottle
	<i>Calice</i>	<i>Bottiglia</i>	<i>Bottiglia</i>
		37,5 cl	75 cl
Piemonte			
Alteni di Brassica Gaja 2020			EUR 300
Toscana			
Gorgona Bianco Costa Toscana Frescobaldi 2021			EUR 260
Vermentino Solosole Poggio al Tesoro 2023	EUR 30		EUR 55
Trentino Alto Adige			
Gewurztraminer Stephanie Nicolussi-Leck 2021			EUR 70
Chardonnay Monforte 2023		EUR 22	
Veneto			
Soave classico Suavia 2023		EUR 24	
Friuli Venezia Giulia			
Chardonnay Ronc Platat 2023	EUR 22		EUR 70
Sauvignon Blanc Fumat Collavini 2023			EUR 65
Pinot grigio Villa Canlungo Collavini 2023		EUR 25	
Lazio			
Frascati Superiore Abelos De Sanctis 2023			EUR 60
Sicilia			
Zibibbo Case Bianche Enza Le Fauci 2023			EUR 55
Campania			
Fiano di Avellino Di Meo 2023		EUR 28	
Francia			
Chablis Les Chanoines Laroche 2023			EUR 100
Chablis Gueguen 2023		EUR 36	

Rosè wines <i>Vini rosati</i>	Glass	Bottle	Bottle
	<i>Calice</i>	<i>Bottiglia</i>	<i>Bottiglia</i>
		37,5 cl	75 cl
Sicilia			
Etna Rosato Pietradolce 2024	EUR 18		EUR 60
Puglia			
Girofle Rosato Severino Garofalo 2024		EUR 22	
Toscana			
Cassiopea Rosato Poggio al tesoro 2024		EUR 24	
Francia			
Ultimate Up Provence 2024			EUR 90

Red wines <i>Vini rossi</i>	Glass	Bottle	Bottle
	<i>Calice</i>	<i>Bottiglia</i>	<i>Bottiglia</i>
		37,5 cl	75 cl
Piemonte			
Barbaresco Gaja 2021			EUR 600
Barolo Treturme Poderi Fogliati 2020			EUR 120
Toscana			
Brunello di Montalcino Castelfiocondo 2020	EUR 30		EUR 130
Ornellaia Bolgheri Superiore 2021			EUR 550
Le Querce Poggio Mandorlo 2017	EUR 18		EUR 55
Chianti Classico Badia a Coltibuono 2021		EUR 28	
Guidalberto Tenuta San Guido 2020		EUR 50	
Brunello di Montalcino Ciacchi Piccolomini D’Aragona 2020		EUR 48	

Red wines

Vini rossi

	Glass Calice	Bottle Bottiglia	Bottle Bottiglia
		37,5 cl	75 cl
Veneto			
Amarone della Valpolicella Riserva Fracastoro Villabella 2013	EUR 30		EUR 120
Amarone della Valpolicella Sant’Urbano Speri 2019		EUR 50	
Lazio			
Habemus San Giovenale 2020			EUR 170
Sicilia			
Vigna Dorata Enza Le Fauci 2022			EUR 70
Puglia			
Negroamaro F San Marzano 2022			EUR 75
Francia			
Marsannay Domaine Louis Latour 2022			EUR 120
Bordeaux Sant Julien Chateau Lagrange 2012		EUR 55	

Sweet wines

Vini dolci

	Glass Calice	Bottle Bottiglia	Bottle Bottiglia
		37,5 cl	75 cl
Piemonte			
Moscato d’Asti La Serra Marchesi di Gresy 2024	EUR 14		EUR 50
Francia			
Sauternes Chateau Simon 2020			EUR 90

Allergens

Allergeni



Gluten | *Glutine*



Crustaceans | *Crostacei*



Eggs | *Uova e derivati*



Fish | *Pesce*



Soybeans | *Soia*



Peanuts | *Arachidi e derivati*



Nuts | *Frutta a guscio*



Milk | *Latte e derivati*



Celery | *Sedano e derivati*



Mustard | *Senape e derivati*



Sesame | *Semi di sesamo e derivati*



Lupins | *Lupini*



Molluscs | *Molluschi*



Suplhites | *Anidride solforosa e solfiti*



Contains pork
Contiene carne di maiale



Vegetarian
Vegetariano



Vegan
Vegano



Spicy
Piccante



Indigenous
Locale



Gluten free
Senza glutine



Dairy free
Senza lattosio

Gentile ospite, con la presente le suggeriamo di comunicare al nostro personale le eventuali intolleranze o allergie alimentari in modo da poterla consigliare al meglio nella sua scelta.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo subisce un processo di abbattimento della temperatura al fine di garantire l'assoluta integrità alimentare.
Ci impegniamo ad acquistare il nostro pesce da fornitori che adottano pratiche sostenibili.
Ci impegniamo ad acquistare il nostro caffè e tè da fornitori che adottano pratiche sostenibili.

Dear guest, we would like to suggest you to inform our staff on duty about possible food intolerances or allergies in order to be able to help you with your choice.
The fish intended to be eaten raw undergoes a temperature reduction process in order to guarantee its absolute food integrity.
We endeavour to source our fish from suppliers who follow sustainable practices.
We endeavour to source our coffee and teas from suppliers who follow sustainable practices.



ANANTARA

PALAZZO NAIADI ROME
HOTEL

A MEMBER OF



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®