BIVIUM

SIX SENSES ROME

RESTAURANT · BREAKFAST · BAR

RESTAURANT MENU

PANE

Selezione di pane Bivium: pane, focaccia al rosmarino e grissini fatti in casa - per 2 persone 7
(1)(6)(17)(11)(12)

ANTIPASTI

Porro al josper con caffè, alga e pinoli. *(8)(9)* 18
Josper - grilled leek with coffee seaweed and pine nuts.

Fagiolini, sesamo, crema di patate e uovo croccante. *(3)(10)(11)* 18
Green beans, sesame, potato cream and crispy egg.

Tartare di pescato del giorno, scarola e melassa di fichi. *(4)(12)* 26
Catch of the day tartare with indive and fig molasses.

Carpaccio di manzo affumicato, salsa all'uovo e nocciole. *(3)(8)(12)* 22
Smoked beef carpaccio with egg sauce and hazelnuts.

INSALATE

Mozzarella di bufala e pomodoro ramato. *(7)* 18
Buffalo mozzarella and vine - ripened tomatoes.

Insalata sfiziosa, lattuga, tonno fresco, pomodori secchi, fagiolini, olive taggiasche e carciofi in agrodolce. *(4)* 24
Sfiziosa salad with lettuce, fresh tuna, sun - dried tomatoes, green beans Taggiasca olives and sweet & sour artichokes.

Super salad, lattuga, hummus di ceci della Tuscia, pomodorini, cetrioli, menta e mela verde. *(11)* 18
Super salad, lettuce salad, hummus from Tuscia, cherry tomatoes, cucumber, mint, green apple.

— In aggiunta è possibile scegliere una delle seguenti opzioni / In addition, one of the following options may be selected:
— Riso venere / Black rice. 9
— Verdure grigliate / Grilled vegetables. 9
— Spigola / Sea bass. 12
— Pollo / Chicken. 12

VEGETARIAN VEGAN

(1) Cereals containing gluten · (2) Crustaceans · (3) Eggs · (4) Fish · (5) Peanuts · (6) Soya
(7) Milk · (8) Treenuts · (9) Celery · (10) Mustard · (11) Sesame seeds · (12) Sulphur Dioxide
(13) Lupin · (14) Moluscs

RESTAURANT MENU

INSALATE · CONTINUED

Insalata di cesare, lattuga, crostini, scaglie di Parmigiano, tarallo napoletano *(1)(7)(8)* 18
Romaine lettuce, croutons, shaved Parmesan, Caesar dressing, Neapolitan tarallo.
— In aggiunta è possibile scegliere una delle seguenti opzioni / In addition, one of the following options may be selected:
— Gamberi / Prawns. 14
— Pollo / Chicken. 12

ZUPPE, PASTA & RISOTTI

Crema di pomodoro, fragole e basilico. 18
Tomato cream, strawberries and basil

Zuppa di cicerchie, cozze al Josper e salicornia. *(9)(14)* 22
Grasspeas soup, Josper mussels and glasswort.

Spaghettone di Gragnano, pomodoro del Piennolo, basilico, salsa di parmigiano. *(1)(3)(7)(9)* 24
Gragnano Spaghettone, tomatoes from Piennolo, basil, parmesan sauce.

La Carbonara, uovo, guanciale croccante, pecorino romano. *(1)(3)(7)(9)(12)* 26
Pasta Carbonara style, egg, crunchy guanciale, Roman pecorino.

Raviolo ripieno, zucchine alla scapece e provolone del Monaco. *(1)(3)(7)(9)* 26
Ravioli filled with zucchini “alla Scapecce” and Provolone del Monaco cheese.

Risotto al fieno, mirtillo e polline di finocchietto. *(9)* 26
Hay risotto with blueberry and wild fennel pollen.

BAR SNACK

Club Amatriciana, pollo affumicato alla piastra, uovo fritto, guanciale, lattuga, pomodoro, maionese al limone. *(1)(3)(7)(8)(13)* 24
Smoked grilled chicken, fried egg, bacon, lettuce, tomato, lemon mayonnaise.

Italian style burger, manzo podolico, provolone, pomodoro, cetrioli, cipolla in agrodolce. 28
(1)(3)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)(13)
Podolica beef, provolone cheese, tomato, cucumbers, bittersweet onion.

VEGETARIAN VEGAN

(1) Cereals containing gluten · (2) Crustaceans · (3) Eggs · (4) Fish · (5) Peanuts · (6) Soya
(7) Milk · (8) Treenuts · (9) Celery · (10) Mustard · (11) Sesame seeds · (12) Sulphur Dioxide
(13) Lupin · (14) Moluscs

RESTAURANT MENU

BAR SNACK · CONTINUED

Tagliere romano e focaccia fatta in casa - per due persone. *(1)(5)(6)(8)(10)(11)(12)(13)* 38
Porchetta di Ariccia, prosciutto crudo di Bassiano, Coppa aromatizzata, Pecorio stagionato, giucata, blu di bufala.

SECONDI

Scarola ripiena, pane raffermo, uva sultanina, capperi. *(1)(8)* 26
Indive with bread, raisins, olives and capers.

"Cordon Bleu" di ricciola, caprino e limone. *(1)(3)(5)(7)(12)* 28
Yellowtail "cordon bleau" with goat cheese and lemon.

Cotto e crudi di pesce. *(4)(14)* 34
Cooked and raw selection of fish.

"Roma - Milano", saltimbocca croccante, prosciutto, salvia, supreme al limone su letto di pomodorino. *(1)(3)(7)(9)(12)* 38
"Rome - Milan" crunchy saltimbocca, ham, sage, lemon supreme and cherry tomatoes.

Filetto maremmamo alla brace, erbe spontanee e arachidi. *(8)(9)(12)* 38
Grilled Maremmana beef with wild herbs and peanuts.

CONTORNI

⊡ Patata "Josper". 9
Josper potatoes.

⊡ Verdure alla griglia. 9
Grilled vegetables.

⊡ Insalata mista. 9
Mixed salad.

⊡ Verdure di stagione ripassate. 9
Sautéed seasonal vegetbles.

⊡ VEGETARIAN ⊙ VEGAN

(1) Cereals containing gluten · (2) Crustaceans · (3) Eggs · (4) Fish · (5) Peanuts · (6) Soya
(7) Milk · (8) Treenuts · (9) Celery · (10) Mustard · (11) Sesame seeds · (12) Sulphur Dioxide
(13) Lupin · (14) Moluscs

RESTAURANT MENU

DESSERT

Gelati e sorbetti artigianali. *(1)(2)(3)(13)(14)* 12
Homemade ice-cream and sorbets.

Tiramisù. *(3)(9)(14)* 14
Six Senses Tiramisù.

Merifaba mandorla, menta, limone e vaniglia. *(2)* 14
Almond merengue.

Frutta di stagione e sorbetto. 12
Seasonal fruit platter and sorbet.

KIDS MENU

Gelati e sorbetti artigianali. *(3)* 14
Mozzarella di bufala.

Vellutata di carote e patata. 14
Carrot and potato velouté.

Gnocco o penne al pomodoro, al pesto o al burro. *(1)(3)(7)(9)* 16
Gnocchi or pasta Penne with tomato sauce, basil pesto, or butter.

Brodo di pollo con "piccolini". *(1)* 16
Chicken broth with "piccolini" pasta.

Filetto di pesce bianco al vapore, con verdure bollite. *(4)* 18
Steamed with fish, seasonal boiled vegetables.

Filetto di pollo alla griglia, con verdure bollite. 18
Grilled chicken fillet, seasonal boiled vegetables.

Chicken nuggets con patatine fritte. *(1)(3)(7)* 18
Chicken nuggets, french fries.

Polpette di bollito al sugo di pomodoro. *(1)(3)(7)* 18
Meatballs, tomato sauce.

VEGETARIAN VEGAN

(1) Cereals containing gluten · (2) Crustaceans · (3) Eggs · (4) Fish · (5) Peanuts · (6) Soya
(7) Milk · (8) Treenuts · (9) Celery · (10) Mustard · (11) Sesame seeds · (12) Sulphur Dioxide
(13) Lupin · (14) Moluscs

RESTAURANT MENU

KIDS MENU · CONTINUED

Gelato alla vaniglia. *(7)* 8
Vanilla ice cream.

Gelato al cioccolato. *(7)* 8
Chocolate ice cream.

Gelato alla fragola. *(7)* 8
Strawberry ice cream.

VEGETARIAN VEGAN

(1) Cereals containing gluten · (2) Crustaceans · (3) Eggs · (4) Fish · (5) Peanuts · (6) Soya
(7) Milk · (8) Treenuts · (9) Celery · (10) Mustard · (11) Sesame seeds · (12) Sulphur Dioxide
(13) Lupin · (14) Moluscs

BREAKFAST MENU

First coffee. Then Rome.

EGGS YOUR WAY

Benedict eggs *(1)(3)*
Options: Trout / Ham / Bacon / Spinach

Scrambled eggs

Fried eggs

Poached eggs

Boiled eggs

OMELETTE

Truffle and cheese *(3)(7)*

Turkey and mozzarella *(3)(7)*

Tomato and onion

SIDES

Beef pastrami

Bacon

Salmon trout *(4)*

Grilled vegetables

Sautéed spinach

COFFEE

Espresso 5

VEGETARIAN VEGAN

(1) Cereals containing gluten · (2) Crustaceans · (3) Eggs · (4) Fish · (5) Peanuts · (6) Soya
(7) Milk · (8) Treenuts · (9) Celery · (10) Mustard · (11) Sesame seeds · (12) Sulphur Dioxide
(13) Lupin · (14) Moluscs

BREAKFAST MENU

COFFEE · CONTINUED

Ristretto	5
Macchiato	6
Americano	6
Espresso doppio	6
Cappuccino	7
Caffelatte	7
Caffè filtrato	10
Cold brew	10

TEA 9

English breakfast tea

Early grey

Health and wellbeing

Camomille

Imperial tung

Ting oolong

Herbal spiced chai

Jetleg relax

Nobo whole fruit

VEGETARIAN VEGAN

(1) Cereals containing gluten · (2) Crustaceans · (3) Eggs · (4) Fish · (5) Peanuts · (6) Soya
(7) Milk · (8) Treenuts · (9) Celery · (10) Mustard · (11) Sesame seeds · (12) Sulphur Dioxide
(13) Lupin · (14) Moluscs

BREAKFAST MENU

TEA · CONTINUED

Lemon verbena

Ginger yuzu

Mountain berry

Silver leaf

Matcha

JUICES 10

◎ CIRCO MASSIMO
Celery, green apple, lemon, ginger, parskley

◎ JUICE OF THE DAY
Fresh blend of seasonal fruits

ORANGE JUICE

SMOOTHIES 12

⊡ PONENTE
Pineapple, mint, blue spirulina, coconut milk

⊡ LEVANTE
Banana, cocoa, date, peanut butter, oat milk

◎ MEZZOGIORNO
Red fruits, banana, yogurt, goji berries

SHOTS 6

⊡ ARIA
Carrot, turmeric, lemon, ginger

⊡ VEGETARIAN ◎ VEGAN

(1) Cereals containing gluten · (2) Crustaceans · (3) Eggs · (4) Fish · (5) Peanuts · (6) Soya
(7) Milk · (8) Treenuts · (9) Celery · (10) Mustard · (11) Sesame seeds · (12) Sulphur Dioxide
(13) Lupin · (14) Moluscs

BREAKFAST MENU

SHOTS · CONTINUED

- FUOCO
  Lemon, ginger, honey

- TERRA
  Kiwi, green apple, lemon, ginger

VEGETARIAN VEGAN

(1) Cereals containing gluten · (2) Crustaceans · (3) Eggs · (4) Fish · (5) Peanuts · (6) Soya
(7) Milk · (8) Treenuts · (9) Celery · (10) Mustard · (11) Sesame seeds · (12) Sulphur Dioxide
(13) Lupin · (14) Moluscs

BAR MENU

GLI SFIZIOSI

PROVOLA IN CARROZZA *(1)(3)(7)* — 16
Deep fried provola cheese “in carrozza” (2 pieces per portion)

MONTANARA IN DUE COTTURE *(1)(7)* — 16
Pomodoro del piennolo, pecorino, basilico. Fried and baked montanara pizza, piennolo tomato, pecorino, basil

TACOS CROCCANTE *(8)(11)* — 16
Tartare di manzo affumicata. Crunchy tacos, smoked beef tartare

TACOS CON CAPONATA DI VERDURE, MELE E PINOLI *(1)(8)(12)* — 12
Tacos with vegetable caponata, apples and pine nuts

GYOZA *(1)* — 16
All’amatriciana. Amatriciana Gyoza (4 pieces per portion)

SUPPLÌ *(1)(3)(7)* — 14
Pomodoro del piennolo, mozzarella di bufala. Piennolo tomato, buffalo milk mozzarella

I TAGLIERI

TAGLIERE ROMANO (PER DUE PERSONE) *(1)(5)(6)(8)(10)(11)(12)(13)* — 38
Porchetta di Ariccia, prosciutto crudo di Bassiano, Coppa aromatizzata, Pecorino stagionato, giuncata, blu di bufala.
Porchetta from Ariccia, Bassiano raw ham, aromatic Coppa, Pecorino and giuncata cheese, Buffalo blue cheese

I PANINI

PANE BIVIUM *(1)*
Pane fatto in casa, accompagnato da croccanti patate dolci tagliate a mano. House-made bread, accompanied by crispy hand-cut sweet potato chips

CIABATTA GOLOSA *(1)(5)(8)(13)* — 18
Melanzane sott’olio, guacamole di piselli, zucchine grigliate, pomodoro cuore di bue. Eggplant in oil, guacamole, grilled zucchini, oxheart tomato

CLUB AMATRICIANA *(1)(3)(7)(8)(13)* — 24
Pollo affumicato alla piastra, uovo fritto, guanciale, lattuga, pomodoro, maionese al limone. Smoked grilled chicken, fried egg, pork cheek, lettuce, tomato, lemon mayo

VEGETARIAN VEGAN

(1) Cereals containing gluten · (2) Crustaceans · (3) Eggs · (4) Fish · (5) Peanuts · (6) Soya
(7) Milk · (8) Treenuts · (9) Celery · (10) Mustard · (11) Sesame seeds · (12) Sulphur Dioxide
(13) Lupin · (14) Moluscs

BAR MENU

I PANINI · CONTINUED

PANE SOFFICE E ASTICE *(1)(2)(7)(8)(12)(13)* 32
Pan brioche, insalata e astice. Josper grilled brioche bun, lobster and salad

ITALIAN STYLE BURGER *(1)(3)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)(13)* 28
Manzo podolico, provolone, pomodori, cetrioli e cipolla in agrodolce. Podolica beef, provolone cheese, tomato, cucumbers and bittersweet onion

VEGETARIAN VEGAN

(1) Cereals containing gluten · (2) Crustaceans · (3) Eggs · (4) Fish · (5) Peanuts · (6) Soya
(7) Milk · (8) Treenuts · (9) Celery · (10) Mustard · (11) Sesame seeds · (12) Sulphur Dioxide
(13) Lupin · (14) Moluscs

COCKTAILS MENU

FORGOTTEN

CARDINALE 20
Gin Arte, Campari, Mancino secco vermouth. Gin Arte, Campari, Mancino dry vermouth

OLD CUBAN 20
Flor de cana 12 yo rum, lime, zucchero, angostura, prosecco, menta. Flor de Cana 12 yo rum, lime, sugar, Angostura bitters, Prosecco, mint

REMEMBER THE MAINE 20
Bulleit rye whisky, Mancino vermouth rosso, liquore alla ciliegia. Bulleit rye whiskey, Mancino red vermouth, cherry liqueur

SUFFERING BASTARD 20
Gin Arte, Remy Martin VSOP cognac, lime, zucchero, Angostura, ginger beer. Gin Arte, Remy Martin VSOP cognac, lime, sugar, Angostura bitters, ginger beer

DIVISION BELL 20
Xaman Mezcal, Aperol, liquore alla ciliegia, lime. Xaman Mezcal, Aperol, cherry liqueur, lime

LOW ALCOHOL

VERMOUTH & GRAPEFRUIT 20
Mancino vermouth rosso, liquore al pino mugo, soda al pompelmo rosa. Mancino red vermouth, mountain pine liqueur, pink grapefruit soda

CHERRY FIZZ 20
Gin Arte, limone, miele, soda alla ciliegia. Gin Arte, lemon, honey, cherry soda

NO ALCOHOL

FIG LEAF 0.0 16
Tanqueray gin 0.0, lime, miele, soda alla foglia di fico. Tanqueray 0.0 gin, lime, honey and fig leaf soda

ITALIAN 0.0 16
Pallini Limonzenzero, cetriolo, menta, tonica. Pallini Limonzenzero, cucumber, mint, tonic water

PEACH & GINGER 0.0 16
Tanqeray gin 0.0, pesca, limone e sciroppo di zenzero. Tanqueray 0.0 gin, peach, lemon and ginger syrup

---

VEGETARIAN VEGAN

(1) Cereals containing gluten · (2) Crustaceans · (3) Eggs · (4) Fish · (5) Peanuts · (6) Soya
(7) Milk · (8) Treenuts · (9) Celery · (10) Mustard · (11) Sesame seeds · (12) Sulphur Dioxide
(13) Lupin · (14) Moluscs