



TIBER 41°
FOOD & DRINK



LOUNGE BAR

COCKTAIL & SPIRITS



Spritz € 10

Aperol - Prosecco, Aperol, Soda

Campari - Prosecco, Campari, Soda

Hugo - Prosecco, St Germain, Soda

Veneziano - Dry Wine, Select, Soda

Martini Royale - Prosecco, Martini, Soda

Aperitivo - Before Dinner € 12

Americano - Bitter, Vermouth, Soda

Negroni - Bitter, Vermouth, Gin

Boulevardier - Bitter, Vermouth, Whiskey

Cardinale - Bitter, Vermouth ExDry, Gin

Manhattan - Whiskey, Vermouth, Angostura

Old Fashioned - Whiskey, Sugar, Angostura

Whiskey Sour - Whiskey, Lime, Simple syrup

Daiquiri - Rum, Lime, Simple syrup

All Day - Long Drink € 12

Dark'n Stormy - Gosling Rum, Gingerbeer

Cuba Libre - Rum, Coke, Lime

Horse's Neck - Cognac, Ginger Ale

Mojito - Rum, Lime, Simple, Mint, Soda

Sex On The Beach - Vodka, Orange Juice, Peachtree, Cranberry

Tequila Sunrise - Tequila, Orange Granatina

Gin Fizz - Gin, Lemon, Simple, Soda

Caipirinha - Cachaca, Lime, Sugar

Cosmopolitan - Vodka, Lime, Triplesec, Cranberry

Margarita - Tequila, Lime, Triplesec

Sidecar - Cognac, Triplesec, Lemon

White Lady - Gin, Triplesec, Lemon

Bloody Mary - Vodka, Lemon, Tomato Juice, Salt, Pepper, Worcestershire, Tabasco Sauce

Sparkling Prosecco € 12

Bellini - Peach Puree

Rossini - Strawberry Puree

Mimosa - Orange Juice

Prosecco Cocktail - Brandy, Sugar, Angostura

French 75 - Gin, Lemon, Simple

Russian Spring Punch - Vodka, Lemon, Creme de Cassis, Simple Top

Martinis € 12

Dry Martini - Gin, Vodka Dry, In&Out, Lemon/Olive

Vesper - Gin, Vodka, Lillet Blanc

Hanky Panky - Gin, Red Vermouth, Fernet Branca

After Dinner - Sweets € 12

Black/White Russian - Vodka, Coffee Liquor/Cream

French Connection - Cognac/Brandy, Amaretto

Alexander - Cognac/Brandy, Cacao liquor, Cream

Espresso Martini - Vodka, Coffee Liquor, Espresso, Sugar

Aviation - Gin, Maraschino, Lemon, Creme Viole

Martinez - Gin, Red Vermouth, Maraschino, Orange Bitter

Tuxedo - Old Tom, Dry Vermouth, Maraschino, Absinthe, Orange Bitter

Sazerac - Cognac, Absinthe, Sugar, Peychaud

Stinger - Cognac, Creme de Menthe

Grasshopper - Creme de Cacao, Creme de Menthe, Cream



TIBER 41°
FOOD & DRINK



LOUNGE BAR

COCKTAIL & SPIRITS

Analcolici - Mocktails € 8

Shirley Tiber- Spicy Gingerbeer, Granatina Syrup, Greenapple Syrup

Botanic Tiber- Lavander Soda, Cucumber, Lemon, Honey

Fruity Tiber- Pineapple, Cranberry, Orange, Strawberry Syrup, Kiwy Syrup, Lemon Soda

Coffee Time

Espresso	€ 2
Cappuccino	€ 3
Marocchino	€ 3
American Coffee	€ 3
Infusion	€ 3

Grappe

Classica	€ 8
Premium	€ 10
Invecchiata	€ 12
Gran Riserva	€ 14

Rum

Classico	€ 10
Premium	€ 12
Xo	€ 14

Cognac & Brandy

Brandy	€ 8
Cognac	€ 10
Cognac Vsop	€ 12

Whiskey

Classico	€ 10
Premium	€ 12
Gran Riserva	€ 16

Tequila

Classico	€ 8
Premium	€ 10
Gran Riserva	€ 12

Vodka

Classico	€ 8
Premium	€ 10

Liquori

Liquori	€ 6
----------------	-----



141

TIBER 41°
FOOD & DRINK



Citadelle € 14.0

Note di Ginepro e Gelsomino con un finale che richiama l'anice e la cannella
Provenienza: Francia



Haiman's € 12.0

Note di Agrumi, Ginepro, Spezie Morbide, Sottili note Terrose
Provenienza: Inghilterra



Jinzu € 14.0

Fragrante, Floreale, ricordo di Rosa e Gelsomino
Provenienza: Scozia



Malfy € 13.0

Aromatico e Agrumato, Ginepro, Spezie e Radici
Provenienza: Piemonte (Italia)



Gil € 13.0

Note Minerali di Roccia, Bergamotto, Agrumi dolci, Note Floreali e Note Erbacee
Provenienza: Calabria (Italia)



Hotel Tiber

GIN TONIC



Gin del Professore €13.0

Intense note di Ginepro, Agrumi e Sfumature di Coriandolo, Fiori di Sambuco e Pepe Giamaicano

Provenienza: Italia



Tabar Gin €12.0

Intenso e Speziato, note di Agrumi con un gusto resinoso e Fresco dato dall'Anice

Provenienza: Basso Modenese (Italia)



Portofino Gin €13.0

Le botaniche principali sono ginepro, limone, lavanda, rosmarino, radice di giaggiolo, maggiorana, salvia, rosa, alloro, pompelmo, mandarino, radice di angelica, camomilla e coriandolo.



Bareksten Gin €13.0

Scorze di limone, scorze di arancia, semi di coriandolo, baccelli di cardamomo, noce moscata, bacche di ginepro, chiodi di garofano, radici di angelica, radici di liquirizia, radici di giaggiolo, stecche di cannella e corteccia di cassia.



Componi con la tua Tonica

Fever Tree

Premium - Mediterranean - Elder Flower

Thomas Henry

Kinley Tonic

Wine List

W H I T E W I N E

PIEMONTE:	Timorasso Dertona Mariotto	€ 23,00
	Gavi di Gavi - La Scolca et Bianca 2022 DOCG	€ 22,00
LOMBARDIA:	I Frati - Ca dei Frati 2022 DOC	€ 25,00
TRENTINO	Pinot Grigio Kettmaier	€ 26,00
ALTO-ADIGE:	Gewürztraminer Kettmaier	€ 30,00
	Chardonnay Kettmaier	€ 26,00
VENETO:	Soave Classico - Inama 2021 DOC	€ 23,00
FRIULI:	Ribolla Gialla - D'Attimis 2021 DOC	€ 23,00
TOSCANA:	Vermentino - Bolgheri Antinori 2022 DOC	€ 25,00
LAZIO:	Capolemole - Marco Carpineti 2022 IGT	€ 24,00
	Frascati - Villa Simone 2022 DOC	€ 20,00
	Malvasia Puntinata - Cardito Giangirolami 2022 IGT	€ 20,00
	Semiato Semillon - La Ferriera 2022 DOC	€ 24,00
	Moscato di Terracina - Oppidum - Sant'Andrea DOC	€ 20,00
ABRUZZO:	Pecorino - Marramiero 2022 DOC	€ 22,00
CAMPANIA:	Falanghina - Sinuessa - Villa Matilde IGP	€ 23,00
	Greco di Tufo - Mastrobernardino DOCG	€ 22,00
SICILIA:	Sauvignon - Urra di Mare - Mandrarossa DOC	€ 20,00
	Zibibbo - Gibelè Secco IGT 2022	€ 20,00
	Anthilia - Donnafugata	€ 22,00
	Etna Bianco - Sabbie dell'Etna - Firriato	€ 25,00
UMBRIA:	Orzalume - Castello di Corbara	€ 22,00
	Cervaro della Sala - Antinori - IGT	€ 25,00
	Grechetto di Corbara - Castello di Corbara IGT	€ 20,00
MARCHE:	Verdicchio di Jesi - Velenosi 2021 DOC	€ 20,00
SARDEGNA:	Vermentino - Giunco - Mesa DOC	€ 20,00
	Vino della Casa	€ 18,00



TIBER 41°
FOOD & DRINK

Wine List

RED WINE

PIEMONTE:	Barbera d'Asti - Bricco dell'Uccellone Braida	€ 60,00
	Barolo Dagromis Gaja	€ 80,00
	Nebbiolo - Langhe Ochetti	€ 25,00
TRENTINO:	Pinot Nero - Kettmaier	€ 29,00
VENETO:	Amarone - Zenato	€ 50,00
	Valpolicella Ripasso - Zenato DOC	€ 30,00
TOSCANA:	Morellino - Biondi Santi DOCG	€ 25,00
	Chianti - La Boncia	€ 22,00
	Brunello di Montalcino - Caparzo DOCG	€ 40,00
LAZIO:	Nero Buono - Ercole Cincinnato	€ 24,00
	Real Magona - Ferriera DOC	€ 22,00
	Cori Capolemole - Carpineti	€ 23,00
PUGLIA	<i>Primitivo di Manduria</i> - Ceralacca Soloperto	€ 22,00
SICILIA:	Sodara - Donnafugata DOC	€ 20,00
	Etna Rosso - Firriato - Sabbie dell'Etna DOC	€ 22,00

ROSE'

ABRUZZO:	Cerasuolo - Masciarelli - Villa Gemma	€ 24,00
PUGLIA:	Calafuria - Tormaresca	€ 24,00

BOLLICINE

PIEMONTE:	<i>Alta Langa</i> - Gancia	€ 24,00
TRENTINO:	Athesis Brut Kettmaier	€ 40,00
	Athesis Brut Rosé Kettmaier	€ 45,00
LOMBARDIA:	<i>Franciacorta</i> - Contadi Castaldi Saten DOCG	€ 36,00
LAZIO:	Oppidum Sant'Andrea	€ 22,00
	Kius Carpineti Brut	€ 23,00
CHAMPAGNE	<i>Bollinger</i> - Special Cuvée	€ 90,00



TIBER 41°
FOOD & DRINK



TIBER 41°
FOOD & DRINK



BREAKFAST

- MENU -

AMERICAN BUFFET
06.30 AM - 09.30 AM

€ 15.0 ADULT
€ 12.0 CHILD

BREAKFAST CARTE
06.30 - 10.30 AM

SQUEEZED ORANGE	€ 5.0
JUICE	
FRESH SMOOTHIE	€ 5.0
COFFEE CREAM	€ 5.0
PANCAKES WITH	€ 5.0
DRESS	
SWEET DISH	€ 5.0
EGGS & BACON DISH	€ 5.0
CAPPUCCINO & CAKE	€ 5.0
AMERICANO COFFEE	€ 5.0
& BUTTER COOKIE	





T41

TIBER 41°
FOOD & DRINK

41

MENU DI PESCE •

Tutte le sere dalle 19:00 alle 22:00
 Sabato Domenica anche a pranzo 12:30 - 14:30
Every evening from 19:00 to 22:00
Saturdays & Sundays also at lunch 12:30 -14:30

La nostra degustazione • *Our tasting selection*

Misto di antipasti marinati e cotti 45€
piu un primo a scelta dello chef pp (MINIMO 2 PERSONE)
Mix of marinated and cooked starters + 1 main course
selected by the chef pp (MINIMUM 2 PEOPLE)

Misto di antipasti crudi marinati e cotti 55€
piu un primo a scelta dello chef pp (MINIMO 2 PERSONE)
Mix of raw, marinated and cooked starters + 1 main course
selected by the chef pp (MINIMUM 2 PEOPLE)

I crudi • *Raw specialties*

Gran crudo Tiber 41 30€
Selection of raw fish
 (all. 2,4,9,12)

Tartare di pescato locale marinata al lime, sedano ghiacciato e salsa di cocco su cialdina di pane 16€
Local seafood tartare marinated in lime, iced celery and coconut sauce on bread waffle
 (all.1,4,7,9,12)

Sashimi di salmone su gazpacho allo zenzero con insalatina di cetriolo, cipolla in agrodolce e ravanello 16€
Salmon sashimi on ginger gazpacho, with cocumber salad, bittersweet onion and radish
 (all.4,12)

Ostrica del giorno 4€
Oyster of the day
 (all. 2,4,13,14)

I cotti • *Cooked specialties*

Spiedo di polpo laccato alla barbecue su bietolina ajo, ojo e peperoncino, stracciatella al basilico, gel d'arancio e anacardi tostati 18€
BBQ sauce lacquered octopus skewer on ajo, ojo and pepper bietolina, basil stracciatella, orange gel and toasted cashew nuts
 (all.6,7,8,9,12)*

Insalata di mare Tiber 41 15€
Tiber 41 seafood salad
 (all. 2,4,9,12,14)*

Moscardino in pastella con caramello salato 14€
Battered fried baby squid with salted caramel
 (all. 1,2,3,4,5,7,8,12,13,14)*

Soute di cozze limone e crostini al rosmarino 13€
Souté of mussels, lemon and rosemary croutons
 (all. 1,2,4,12,14)

Primi piatti • *First courses*

Fettuccine homemade ai gamberi rossi marinati al limone con spuma di bufala e terra al basilico 18€
Homemade fettuccine with lemon marinated red prawns, bufala foam, and basil
 (all.1,3,4,9,12,14)

Tagliolino fatto in casa con totani alla cacciatora, olive taggiasche, salsa verde e crumble d'olive nere 17€
Homemade tagliolini with "alla cacciatora" cuttlefish, taggiasca olives, salsa verde and black olives crumble
 (all. 1,3,4,7,14)

Calamarata con polipetti freschi, crema di zucchine alla menta con fonduta di pecorino 16€
Calamarata with fresh baby octopus, mint zucchini cream and pecorino cheese fondue
 (all.1,4,5,6,7,8,12,14)

Spaghetti alle vongole o lupino locale 16€
Spaghetti with clams
 (all.1,12,14)*

Secondi • *Main courses*

Grigliata mista di mare (polpo, calamari, scampo, gamberone, pescato locale) 25€
Selection of grilled seafood (octopus, squids, scampo, prawn, local seafood)
 (all. 2,4,12,14)*

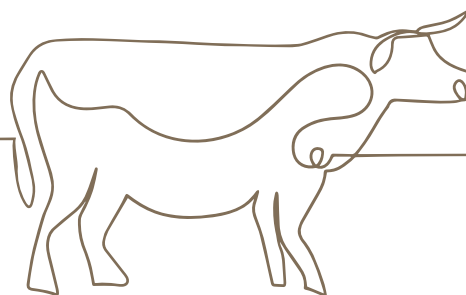
Pescato del giorno su crema di carote con cipollotto in agrodolce, chips di patate viola e salsa al nero di seppia 22€
Seafood of the Day, on carrot cream with bitter-sweet onion, purple potatoe chips and squid ink sauce
 (all. 1,2,3,4,5,6,7,8,12,14)*

Frittura di calamari e gamberi con marmellata di cipolla rossa 17€
Fried squids and shrimps with red onion jam
 (all. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,12,13,14)

141

• MENU DI CARNE

Tutte le sere dalle 19:00 alle 22:00
Sabato Domenica anche a pranzo 12:30 - 14:30
Every evening from 19:00 to 22:00
Saturdays & Sundays also at lunch 12:30 - 14:30



I crudi • Raw specialties

Tartare di manzo su gazpacho allo zenzero, stracciatella, cetriolo, cipolla in agrodolce e cialdina di pane 17€
Beef tartare on ginger gazpacho, stracciatella cheese, cucumber, bittersweet onion and bread waffle
(all. 1,3,7,9,12)

I cotti • Cooked specialties

Tagliere di salumi e formaggi con grissini homemade e miele 15€
Selection of cold cuts and cheeses with homemade grissini and honey
(all. 1,2,3,5,6,7,8,9,10,11,12)

Caesar salad di pollo con uovo, lattuga, parmigiano, crostini di pane e salsa caesar 13€
Caesar salad with chicken, soft boiled egg, lettuce, parmesan cheese, verdone tomato and caesar dressing
(all. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12)

Primi piatti • First courses

Lasagna o cannelloni fatti in casa del giorno 14€
Homemade Italian style lasagna e cannelloni
(all. 1,2,3,4,7,9,12)

Primo della tradizione romana 13€
Traditional roman pasta
(all. 1,2,3,4,7,8,12)

Secondi • Main courses

Entrecôte di manzo 280gr alla griglia con patate fritte e salsa bbq 20€
280gr grilled beef entrecôte with fried potatoes and BBQ sauce
(all. 2,3,4,7,12)

Cheeseburger di manzo 220gr con provola affumicata, bacon croccante, lattuga e pomodoro con patate fritte e salsa bbq homemade 16€
220gr beef cheeseburger with smoked provola, crunchy bacon, lettuce and tomato with french fries and homemade BBQ sauce
(all. 1,2,3,4,5,7,9,10,11,12)

Contorni • Side dishes

Cicoria 6€
Chicory
(all. 2,4,9,12)

Verdure grigliate 6€
Grilled vegetables
(all. 2,4,9,12)

Insalata mista 5€
Mixed salad
(all. 2,4,9,12)

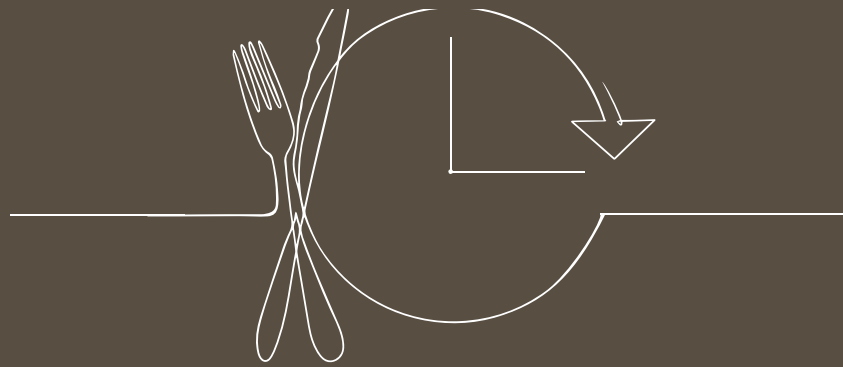
Dessert

Twix Tiber41 nocciola, cioccolato bianco e caramello salato 8€
Hazelnut Tiber 41 Twix, with white chocolate and salted caramel
(all. 1,3,5,7,8)

Cannolo di ricotta frutti rossi e gel di menta 8€
Sicilian Cannolo filled with ricotta, red fruits and mint gel
(all. 1,3,5,7,8)

Tiramisù classico 7€
Traditional Tiramisù
(all. 1,3,7)

Tagliata di frutta con gelato al limone 6€
Sliced fruit with lemon ice cream
(all. 7)



• MENU NON STOP •

147

Dalle 12:00 alle 22:30
From 12:00 pm to 10:30 pm

Aperitivo • Aperitif

Pinsa romana del giorno 11€

Roman pinsa of the day

(all. 1,7,9,12)

**Toast prosciutto cotto e formaggio
con patatine fritte** 14€

Ham and cheese toast with french fries

(all. 1,7,12)

Cuoppetto di calamari 8€

Small portion of fried squids

(all. 1,2,3,4,5,6,7,8,12)

Cuoppetto all'italiana 7€

Fried italian specialties

(all. 1,2,3,4,5,6,7,8,12)

Menu Aperitivo

Aperitif Menu

**Un cocktail a scelta della nostra
selezione, le nostre entrèe e finger food
d'accompagnamento**

*A cocktail to choose from our selection, our entrèe
and finger food*

Al tavolo • (table service)

15€

Take Away

12€

Antipasti • Starters

Tagliere di salumi e formaggi 15€

Mixed Italian cold cuts and cheeses

(all. 1,2,3,5,6,7,8,9,10,11,12)

Insalata di mare 15€

Seafood salad

(all. 2,4,9,12,14)*

Ovoline di bufala e prosciutto crudo 14€

Buffala ovoline and raw prosciutto

(all. 7,12)

Soute di cozze e pecorino 13€

Mussel soute with pecorino cheese

(All. 1,12,14)

Caesar salad di pollo con uovo, 13€

lattuga, parmigiano,

crostoni di pane e salsa caesar

Caesar salad with chicken, soft boiled egg, lettuce,

parmesan cheese, verdone tomato and caesar dressing

(all. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12)

Secondi • Main courses

Pescato alla griglia 20€

con contorno del giorno

Grilled seafood with side dish of the day

(all. 2,4,12,14)*

Entrecôte 280gr alla griglia 20€

con patatine fritte e salsa bbq

Grilled Beef entrecôte 280 gr with french fries

and bbq sauce

(all. 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12)

Frittura calamari e gamberi 17€

Fried squids and shrimps

(all. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,12,13,14)

Cheeseburger di manzo 220gr 16€

con provola affumicata,

bacon croccante, lattuga e pomodoro con patate

fritte e salsa bbq

220gr beef cheeseburger with smoked provola, crunchy

bacon, lettuce and tomato with french fries and homemade

BBQ sauce

(all. 1,2,3,4,5,7,9,10,11,12)

Primi piatti • First courses

Tagliolino fatto in casa alle vongole 17€

Tonnarello homemade with clams

(all. 1,12,14)

Lasagna o cannelloni 15€

fatti in casa del giorno

Homemade Italian style lasagna o cannelloni

(all. 1,2,3,4,7,9,12)

Gnocchi alla Sorrentina 13€

Gnocchi with tomato sauce, mozzarella and basil

(all. 1,3,7,12)

Primo della tradizione romana 14€

Traditional roman pasta

(all. 1,2,3,4,7,8,12)

Dessert

Twix Tiber41 nocciola, 8€

cioccolato bianco e caramello salato

Hazelnut Tiber 41 Twix, with white chocolate and

salted caramel

(all. 1,3,5,7,8)

Tiramisù classico 7€

Traditional Tiramisù

(all. 1,3,7)

Tagliata di frutta con gelato al limone 6€

Sliced fruit with lemon ice cream

(all. 7)

**In caso di intolleranze alimentari,
vi preghiamo di contattare il nostro personale.**

*In case of any food intolerances,
we kindly ask you to contact our staff.*

In assenza di reperimento del prodotti fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati e indicati con l'asterisco*. Il pesce destinato ad essere consumato è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg. (ce) 853/2004, - Alle. III, sez. VIII, cap. 3.

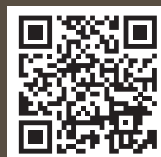
**Sostanze o prodotti che provocano allergie
o intolleranze**

1. cereali contenenti glutine: grano, orzo, segale, avena, farro, kamut e i loro ceppi, ibridati o derivati
2. crostacei e prodotti derivati
3. uova e prodotti derivati
4. pesce e prodotti derivati
5. arachidi e prodotti derivati
6. soia e prodotti derivati
7. latte e prodotti derivati (incluso lattosio)
8. frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasil, pistacchi, noci macadamia o noci del queensland prodotti derivati
9. sedano e prodotti derivati
10. senape e prodotti derivati
11. semi di sesamo derivati
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori

a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di so2

13. lupini e prodotti derivati

14. molluschi e prodotti derivati lettera d, punto 3.



**Inquadra il QR code con la fotocamera
del tuo smartphone e consulta il menu**
*Frame this QR code with your smartphone
camera to see the menu*