



*Paolin*  
CAPRI 

X

**HOTEL EDEN**

ROMA

DORCHESTER COLLECTION

Benvenuti da Paolino Capri X Hotel Eden!

Accomodatevi, state per immergervi in un viaggio all'insegna  
del gusto e dei colori di Capri.

Ci siamo uniti all'iconico ristorante Paolino per ricreare un'autentica  
esperienza caprese e deliziarvi con i sapori dell'isola

Vi offriamo un'anteprema dell'estate al profumo di limoni,  
con vivaci ceramiche locali e le prelibatezze che hanno reso  
Paolino celebre nel mondo.

Un viaggio che si arricchisce con lo splendido panorama su Roma,  
da ammirare sul nostro rooftop a Il Giardino Ristorante.

Buon appetito!

*Welcome to Paolino Capri X Hotel Eden!*

*Take your seat, and start living the sweet life with us.*

*We join with the iconic restaurant Paolino from Capri to let you experience  
an authentic Caprese atmosphere and vibrant island flavours.*

*Enjoy the delicate scent of lemons, colourful tableware, and a flavourful  
selection of Paolino's signature dishes to get in full summer mode.*

*This culinary journey is crowned with breathtaking views from  
our legendary rooftop at Il Giardino Ristorante.*

*Enjoy!*

#dinewithDC

# PAOLINO CAPRI COCKTAIL

*Paolino Capri Signature Drinks*

€25

## PAOLINO SPRITZ

Italicus, succo di limone, prosecco, lamponi

*Italicus, lemon juice, prosecco, fresh raspberry*

## LIMONCELLO SPRITZ

Prosecco, limoncello, Schweppes al limone

*Prosecco, limoncello, Schweppes lemon*

## PAOLINO G&T

Gin Mare Capri, acqua tonica Fever-Tree

*Gin Mare Capri, Fever-Tree tonic*

## NEGRONI BIANCO

Gin Mare Capri, Vermouth Bianco Riserva Carlo Alberto, Italicus

*Gin Mare Capri, Riserva Carlo Alberto bianco vermouth, Italicus*

## BELLA CAPRI

Caprisius Gin, liquore alle more, succo di limone

*Caprisius gin, blackberry liqueur, lemon juice*

## SUNSET MARTINI

Belvedere Vodka, St. Germain, anguria, basilico, sciroppo

*Belvedere Vodka, St. Germain, fresh watermelon, fresh basil, simple syrup*

## PAOLINO PALOMA

Tequila bianca, succo di limone, succo di mirtillo rosso, acqua tonica

*White tequila, lemon juice, cranberry juice, tonic water*

# SFIZI

## *Bites*

'Bomba Paolino' panzerotto fritto ripieno di mozzarella  
e prosciutto cotto servito con salsa Chiummenzana

*'Bomba Paolino' fried pizza, filled with mozzarella  
and ham, in tomato sauce*

€18

Burrata di Battipaglia e carpaccio di manzo affumicato e rucola

*Battipaglia burrata with smoked beef carpaccio and rocket*

€25

Frittatina di pasta alla Nerano

*Nerano-style pasta fritters*

€18

Pizzetta frita ripiena di mozzarella (3 pz)

*Fried pizza stuffed with mozzarella (3 pcs)*

€15

Insalata Caesar

*Caesar salad*

€30

## TARTARE E CRUDI DI PESCE

### *Seafood & fish tartare*

Crudo di pesce del Mediterraneo con abbinamenti estemporanei di frutta e vegetali <i>Mediterranean fish crudo with fruit and vegetables</i>	€50
Tonno glassato al miele, tartufo, salsa orientale al Champonzu e sesamo <i>Honey-glazed tuna, black truffle, Ponzu-style sauce and sesame</i>	€37
Tartare di tonno rosso con pistacchio, lime, insalata di mela, sedano e noci <i>Bluefin tuna tartare with a pistachio, lime, apple, celery and nut salad</i>	€38
Tartare di ricciola, cocco giovane, lime, menta <i>Amberjack tartare with green coconut, lime and mint</i>	€35
Zuppetta di pomodoro, gambero crudo, basilico, plancton marino e pinoli <i>Tomato soup with red prawn, basil, sea plankton and pine nuts</i>	€32
Calamari scottati, carciofi crudi, mandorle tostate <i>Pan-seared squid with artichokes and roasted almonds</i>	€34

## PRELIBATEZZE

### *Appetisers*

Polpo alla griglia con insalata di puntarelle e limone grattugiato <i>Grilled octopus with chicory heart salad and lemon zest</i>	€30
Antipasto caprese con mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue, rucola, prosciutto crudo <i>Caprese appetiser (buffalo mozzarella, oxheart tomato, rocket, ham)</i>	€30
Parmigiana di melanzane ⑤ <i>Aubergine parmigiana ⑤</i>	€25
Mozzarella grigliata al limone e bruschetta con pomodorini ⑤ <i>Grilled mozzarella, lemon leaves and bruschetta with cherry tomatoes ⑤</i>	€28
Tartare di manzo, carciofo croccante e stracciatella di bufala <i>Beef tartare, crunchy artichoke and buffalo stracciatella cheese</i>	€37

# PASTA

## *Pasta*

Ravioli capresi alla Paolino con salsa al limone di Capri ⑤ <i>Caprese ravioli, Paolino-style with Capri lemon sauce ⑤</i>	€32
Spaghetti alla Nerano ⑤ <i>Nerano-style spaghetti ⑤</i>	€30
Spaghetti con le vongole <i>Spaghetti with clams</i>	€34
Risotto di mare <i>Seafood risotto</i>	€35
Capri incontra Roma: Paccheri 'scarpariello', pomodorini freschi e pecorino romano ⑤ <i>Capri meets Rome – paccheri 'scarpariello' with fresh cherry tomatoes and Pecorino Romano flakes ⑤</i>	€30
Gnocchi di patate fatti in casa, funghi porcini, gamberetti e limoni di Capri <i>Homemade potato gnocchi, porcini mushrooms, shrimps and Capri lemon</i>	€32
Fettuccine al limone su carpaccio di gambero rosso <i>Lemon fettuccine with red prawn carpaccio</i>	€35

# PESCE E CARNE

## *Fish & Meat*

Filetto di scorfano all'acqua pazza su crostone di pane e verdure al vapore <i>'Acqua pazza' redfish fillet on toasted bread with steamed vegetables</i>	€60
Trancio di spigola alla griglia con mousse di patate al limone <i>Grilled seabass fillet with lemon-scented potato mousse</i>	€55
Ricciola alla griglia, salsetta alla menta e scarole alla napoletana <i>Grilled amberjack with mint sauce and Neapolitan-style endive</i>	€50
Totani capresi e patate fritte alla Paolino (secondo disponibilità) <i>Caprese squid and fried potatoes, Paolino-style (depending on availability)</i>	€40
Filetto di manzo alla griglia, patate novelle e riduzione di Aglianico <i>Grilled beef fillet, baby potatoes and Aglianico wine sauce</i>	€50
Aragosta (secondo disponibilità) <i>Lobster (depending on availability)</i>	€250/Kg
Calamari fritti e salsa Chiummenzana di Paolino <i>Fried calamari served with Paolino-style 'Chiummenzana' tomato sauce</i>	€40
Pollo grigliato al limone e patate novelle <i>Grilled lemon chicken with baby potatoes</i>	€40
Costoletta di agnello alla griglia con carciofi saltati <i>Grilled lamb chop with sautéed artichokes</i>	€48



# GOLOSITÀ

## *Desserts*

(disponibili a pranzo / *available at lunch*)

€22

Torta caprese al cioccolato con gelato alla vaniglia e crumble al cacao  
*Caprese cake with vanilla ice cream and cocoa crumble*

Torta caprese al limone, salsa agli agrumi  
*Caprese lemon cake with citrus sauce*

Pastiera napoletana con salsa all'arancia  
*Pastiera napoletana cake with orange sauce*

Millefoglie al limoncello e frutti di bosco  
*Limoncello millefeuille with red fruits*

Torta ricotta e pere con salsa al cioccolato fondente e rum  
*Ricotta and pear cake with dark chocolate sauce and rum*

# **BUFFET DI GOLOSITÀ**

*Dessert Buffet*

(disponibile a cena / *available at dinner*)

€25

Delizia al limone

*Lemon delight*

Sfogliatelle

*Neapolitan sfogliatelle*

Babà

*Babà*

Profiteroles al cioccolato

*Chocolate profiteroles*

Cheesecake al limone

*Lemon cheesecake*

Rocher al pistacchio

*Pistachio 'Rocher'*

Tiramisù

*Tiramisu*

Panna cotta alla vaniglia con lamponi

*Vanilla panna cotta and raspberries*

Crostatine alla frutta

*Tartlets with cream and fresh fruit*

Frutta fresca con panna montata

*Fresh fruit with whipped cream*

Se soffre di allergie o intolleranze alimentari, La preghiamo di avvisare il nostro personale in sala. Su richiesta è disponibile l'elenco degli allergeni.  
Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la salubrità del prodotto. Secondo le esigenze di lavorazione I prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperature fino ai -18°.

*If you suffer from any food allergies, please inform a member of our team who will be happy to help. An allergen list is available upon request.  
Our raw fish undergoes a process of blast chilling in order to guarantee the absolute integrity of the product. According to the working requirements, foods can be subjected to a process of blast chilling up to -18°C.*