

Gli Antipasti - Starters

Tartara di pesce spada con spinaci crudi e tapenade di pomodori verdi € 22,00
Sword fish tartara served with spinach sprouts and green tomato tapenade

Insalatina di astice con patate, olive taggiasche, e finocchio € 40,00
Lobster salad served with potato, olives and fennel

Carpaccio di tonno e melone con valeriana € 26,00
Fresh tuna carpaccio with melon served with valeriana salad

Millefoglie di asparagi, fontina e salame d'oca affumicato € 22,00
Asparagus display served with fontina cheese and smoked duck salami

Tortino di funghetti estivi con ovoline di bufala e culatello € 20,00
Wild mushrooms pie served with buffalo mozzarella and sable ham

A richiesta le specialità Romane consigliate dal Maitre D'
On request Roman Specialities suggested by the Maitre D'

Le Paste - Pasta

<i>Filarelli acqua e farina in guazzetto di astice e erba cipollina</i>	€ 28.00
<i>Filarelli home made pasta served with lobster and chives</i>	
<i>Paccheri con lamelle di pesce spada pane aromatizzato</i>	€ 22,00
<i>Paccheri pasta with sword fish served with aromatic bread</i>	
<i>Spaghetti con seppie, capesante, pomodorini e origano</i>	€ 20,00
<i>Spaghetti pasta served with cuttlefish, scallops, tomato and oregano</i>	
<i>Tonnarello rosso su pesto di basilico dolce</i>	€ 18,00
<i>Red Thin tagliatelle with sweet pesto sauce</i>	
<i>Ravioli di mozzarella di bufala, fiori di zucca e datterini</i>	€ 20,00
<i>Buffalo mozzarella stuffed ravioli with courgettes flower and tomatoes</i>	

Le Zuppe - Risotti – Soups - Rice

<i>Riso venere e basmati ai crostacei</i>	€ 30,00
<i>Venere and basmati rice served with crustaceans</i>	
<i>Zuppetta tiepida di fagioli cannellini con dadi di tonno</i>	€ 18,00
<i>Beans soup served with tuna cubes</i>	
<i>Zuppa del fattore con spinaci crudi</i>	€ 16.00
<i>Farmer's soup</i>	

Il Pesce - Fish

Gamberoni in camicia di patate croccanti con confetture all'arancia € 38,00
King prawns in crunchy potatoes crust served with orange jam

Tagliata di tonno con frutti di bosco e aceto di more € 36,00
Tuna fish cut with wild berries perfumed with blackberry vinegar

Nidi di spigola con asparagi e cavolo rosso al limone € 36,00
Fillet of sea bass with asparagus served with red cabbage and lemon

Filetti di rombo gratinati al pane aromatizzato € 34,00
Gratinated turbot fillet served with aromatic bread

Medaglioni di pesce spada grigliato con caramello di soia e pomodori € 34,00
Grilled sword fish medallion with soy caramel served with tomatoes

Tutti i nostri piatti sono guarniti con verdure di stagione
All dishes are served with seasonal vegetables

Le Carni - Meats

Filetto di manzo alla vernaccia con agretti al limone e moustard di fichi € 36,00
Fillet of beef with vernaccia wine served with cress and fig mustard

Chateaubriand guarnito con salsa Bernese (per due) € 80.00
Chateaubriand for two persons served with Bernese sauce

Medaglioni di filetto vitello al fumo con tartufo e funghi estivi € 35,00
Veal medallion with provola cheese served with truffle and summer mushrooms

Scottona di manzo al sale di rosso e tabasco dolce € 36,00
Sirloin steak beef served with red salt and sweet tobasco

Tagliata di pollo alla rigoletto con zenzero € 28,00
Chicken cut on a broiled vegetables served with ginger

Tutti i nostri piatti sono guarniti con verdure di stagione
All dishes are served with seasonal vegetables