

PROPOSTE PRANZO  
Dal Lunedì al Venerdì h 12.15 – h 15.00

LUNCH SELECTIONS  
*Monday to Friday 12.15 pm – 15.00 pm*

**Buffet dello Chef €30**  
*Chef's buffet*  
+  
**una pietanza dal menu**  
*a course from the menu*

**Buffet dello Chef € 35**  
*Chef's buffet*  
+  
**una pietanza dal menu**  
*a course from the menu*  
+  
**Dolce a Buffet**  
*Sweet Buffet*

## ANTIPASTI/STARTERS

- Calamaro grigliato al salmoriglio 16  
su purea di friggirelli e carciofetto grigliato  
*Grilled squid with "salmoriglio" sauce  
on "friggirelli" purée and grilled artichoke*
- Carpaccio di manzo scottato alle erbe 16  
con insalatina di puntarelle e fiori di cappero  
*Beef carpaccio with herbs, puntarelle salad  
and capers flowers*
- Sfoglie di baccalà con pomodori marinati, 18  
olive taggiasche e uvetta di Corinto  
*Codfish carpaccio with marinated tomatoes,  
olives and Corinth raisin*
- Parmigiana di melanzane e mozzarella di bufala 14  
su colatura di provola affumicata  
*Parmigiana with eggplants and buffalo mozzarella  
on smoked provola cheese*

## PRIMI/FIRST COURSES

su richiesta pasta e pane senza glutine  
*ask for gluten free pasta and bread*

Paccheri al ragù di ricciola con capperi, 22  
olive e finocchietto selvatico  
*Paccheri with yellowtail ragout, capers,  
olives and wild fennel*

Pici senesi alla amatriciana con pecorino romano 18  
*Tuscan "pici" amatriciana style  
with roman pecorino cheese*

Linguine con calamari, puntarelle 22  
e briciole di pane tostato  
*Linguine with calamari, puntarelle  
and toasted bread dust*

Ravioli di radicchio e toma piemontese 22  
in salsa di burro bretona alle noci  
*Ravioli filled with "toma" cheese and red chicory  
served with Breton butter and nuts sauce*

## SECONDI/MAIN COURSES

Filetto di pesce del giorno alla cacciatora con patate e broccoli romaneschi <i>Fish of the day fillet “cacciatora” style with potatoes and roman broccoli</i>	26
Piccatina di maialino nostrano al rosmarino con cavolo nero e salsa di mele <i>Italian pork neck with rosemary on apple sauce with black cabbage</i>	24
Hamburger di salmone alle erbe con friggitelli e maionese al lime e coriandolo <i>Salmon hamburger with herbs, “friggitelli” and homemade mayonnaise with lime and coriander</i>	22
Petto d’anatra laccato agli agrumi con insalatina di puntarelle e citronette <i>Duck breast with citrus, puntarelle salad and citronette</i>	25

## CONTORNI/SIDES

Insalata verde <i>Green salad</i>	7
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	9
Carciofi alla romana <i>Artichokes roman style</i>	10
Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	8
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	8
Verdure ripassate di stagione <i>Sauted seasonal vegetables</i>	8

Gentile Ospite, qualora avesse allergie e/o intolleranze alimentari non esiti a chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle bevande. Saremo lieti di consigliarLa nel migliore dei modi.

Dear Customer, our staff will be happy to help you choose the most suitable dish for any specific food intolerance issue. Our staff are trained and we hope to find the best way to satisfy our customers and meet their specific needs.

# DESSERT

Selezione di formaggi regionali	18
<i>Our selection of cheeses</i>	
Tiramisù tradizionale	12
<i>Traditional tiramisù</i>	
Bavarese alla vaniglia con gelé di fragole	12
<i>Vanilla Bavarian cream with strawberry gelé</i>	
Gelati e sorbetti	10
<i>Ice cream and sorbets</i>	