



**Un'esperienza culinaria che spazia dalla tradizione all'innovazione
nell'esclusività di Roma dall'alto del nostro Rooftop a La Griffe.
Finalmente la "Nostra Cucina Italiana Patrimonio dell'Unesco"**

*A culinary experience that spans from tradition to innovation, in the exclusive setting
of Rome seen from above on our Rooftop at La Griffe.
At last, Our Italian Cuisine, a UNESCO Heritage.*

M E N Ù

The Beautiful Roman Tradition

La Bella Tradizione Romana

ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE CAPITOLINA

Starters from Capital's Culinary Heritage

Polpette con Sugo alla Picchiapò con Foduta di Pecorino

Meatballs in "Picchiapò" Tomato Stew with Pecorino Fondue

14



Baccalà Fritto Con Maionese al Garum Romano

Crispy Fried Salt Cod with Roman Garum Mayonnaise

16



I PRIMI GRANDI CLASSICI DELLA ROMANITÀ

The Great Classic Roman First Courses

Tonnarelli Cacio e Pepe

Tonnarello pasta with pecorino cheese and black pepper

14



Mezze Maniche alla Carbonara

Mezze Maniche pasta with carbonara sauce: eggs, pork cheek and pecorino cheese

14



Bucatini all'Amatriciana

Bucatini pasta with Amatriciana sauce: tomato sauce, pork cheek and pecorino cheese

14



SECONDI CASERECCI

Homestyle main courses

Saltimbocca alla Romana con Fondo al Vino Bianco

Roman-Style Veal Saltimbocca with White Wine Jus

16



Pollo con I Peperoni alla Romana con Olive e Cipolla

Roman Chicken with Peppers, Olives, and Onions

16



DOLCI DELIZIE PAPALINE

Dessert

Tiramisù allo Zafferano

Saffron Tiramisù

8



Crostata Ricotta e Visciole

Ricotta and Sour Cherry Tart

8



The Chef's Personal Selection

E lo Chef propone a modo suo

STARTERS

ANTIPASTI

Tartare di Scottona con Tuorlo Croccante e Fonduta di Grana

16

Beef Tartare with Crispy Egg Yolk and Aged Grana Fondue



Cotoletta di Parmigiana su Genovese Vegetariana e Pesto di Rucola

14

Crispy Eggplant Parmesan Cutlet on a Vegetarian "Genovese" Sauce with Rocket Pesto



FIRST COURSES

PRIMI

Risotto allo Zafferano con Polvere di Funghi e Guanciale

18

Saffron Risotto with Mushroom Powder and Crispy Guanciale



Ravioli al Brasato, Fondo Bruno e Porro Fritto

18

Braised-Beef Ravioli with Rich Brown Jus and Fried Leek



Fettuccine all'Alfredo con Tartufo

22

Fettuccine Alfredo with Truffle



Pici al Sugo all'Aglione

16

Pici Pasta with Classic "Aglione" Tomato-Garlic Sauce



MAIN COURSES

SECONDI

**Petto d'anatra su Cremoso di Zucca, Polvere di Liquirizia
e Insalatina di Finocchi con Pomodorini Confit** 22

Duck Breast on Pumpkin Cream, Licorice Dust, and Fennel Salad with Confit Cherry Tomatoes



Cube Roll di Manzo con Fondo Bruno Salsa Bernese e Verdurine Grill 24

Beef Cube Roll with Brown Jus, Béarnaise Sauce, and Grilled Vegetables



Polpo Rosticciato Patate Viola Saltate e Riduzione di Aceto Balsamico 22

Charred Octopus with Sautéed Purple Potatoes and Balsamic Reduction



SIDE DISHES

CONTORNI

Patate Arrosto al Rosmarino 6

Rosemary Roast Potatoes

Insalata Mista 6

Mixed Salad

Cicoria Ripassata all'aglio e Peperoncino 6

Sautéed Chicory with Garlic and Chili

DESSERT

DOLCI

Cremoso di Ricotta al Mango e Scaglie di Cioccolato

Ricotta Cream with Mango and Dark Chocolate Flakes

10



Charlotte ai Frutti Rossi di Bosco

Forest Berry Charlotte

10





Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile richiedere l'apposita documentazione al personale di servizio. Servizio 2€ per persona
For any information about substances and allergens you can consult the staff. Service 2€

Invitiamo ad informare il personale di sala riguardo a qualsiasi intolleranza o allergia alimentare prima dell'ordinazione. Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento Anti-Anisakis secondo la normativa HACCP. Alcuni prodotti del presente menu potrebbero essere stati trattati nel pieno rispetto della "Catena del freddo" come previsto dal Reg. CE 1169/11. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Before ordering, we invite guests to inform the dining room staff about any food intolerance or allergy. According to the HACCP regulation, the fish destined to be eaten raw has undergone an Anti-Anisakis treatment. Some products in this menu may have been treated in full compliance with the "Cold Chain" as required by reg. CE 1169/11. Information on the presence of substances or products that cause allergies is available by contacting the service personnel.

 Cereali contenenti glutine | Cereals containing gluten

 Crostacei e prodotti a base di crostacei | Crustaceans and products thereof

 Uova e prodotti a base di uova | Eggs and products thereof

 Pesce e prodotti a base di pesce | Fish and products thereof

 Arachidi e prodotti a base di arachidi | Peanuts and products thereof

 Soia e prodotti a base di soia | Soybeans and products thereof

 Latte e prodotti a base di latte | Milk and products thereof

 Frutta a guscio | Nuts

 Sedano e prodotti a base di sedano | Celery and product thereof

 Senape e prodotti a base di senape | Mustard and products thereof

 Semi di sesamo e prodotti a base di semi | Sesame seeds and products thereof

 Anidride solforosa e solfiti | Sulphur dioxide and sulphites

 Lupini e prodotti a base di lupini | Lupin and products thereof

 Molluschi e prodotti a base di molluschi | Shellfish and products thereof

*alimento surgelato | frosted food

Hotel La Griffe Roma - BZAR hotels | Via Nazionale 13 - 00184 Roma