



**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

14

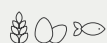
Meatballs in "Picchiapò" Tomato Stew with Pecorino Fondue



#### Baccalà Fritto Con Maionese al Garum Romano

16

Crispy Fried Salt Cod with Roman Garum Mayonnaise



### I PRIMI GRANDI CLASSICI DELLA ROMANITÀ

The Great Classic Roman First Courses

#### Tonnarelli Cacio e Pepe

14

Tonnarello pasta with pecorino cheese and black pepper



#### Mezze Maniche alla Carbonara

14

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



#### Bucatini all'Amatriciana

14

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



## SECONDI CASERECCI

*Homestyle main courses*

### Saltimbocca alla Romana con Fondo al Vino Bianco

16

*Roman-Style Veal Saltimbocca with White Wine Jus*



### Pollo con I Peperoni alla Romana con Olive e Cipolla

16

*Roman Chicken with Peppers, Olives, and Onions*



## DOLCI DELIZIE PAPALINE

*Dessert*

### Tiramisù allo Zafferano

8

*Saffron Tiramisù*



### Crostata Ricotta e Visciole

8

*Ricotta and Sour Cherry Tart*



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 Rosticiato 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

10

*Ricotta Cream with Mango and Dark Chocolate Flakes*



### Charlotte ai Frutti Rossi di Bosco

10

*Forest Berry Charlotte*







*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                      |  Frutta a guscio   Nuts   |
|  Crostacei e prodotti a base di crostacei   Crustaceans and products thereof |  Sedano e prodotti a base di sedano   Celery and product thereof              |
|  Uova e prodotti a base di uova   Eggs and products thereof                  |  Senape e prodotti a base di senape   Mustard and products thereof            |
|  Pesce e prodotti a base di pesce   Fish and products thereof                |  Semi di sesamo e prodotti a base di semi   Sesame seeds and products thereof |
|  Arachidi e prodotti a base di arachidi   Peanuts and products thereof       |  Anidride solforosa e solfiti   Sulphur dioxide and sulphites                 |
|  Soia e prodotti a base di soia   Soybeans and products thereof              |  Lupini e prodotti a base di lupini   Lupin and products thereof              |
|  Latte e prodotti a base di latte   Milk 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**