



MENÙ



## STARTERS

# ANTIPASTI

---

### Burrata su gazpacho di melone e chips di prosciutto di S. Giacomo

16

*Burrata on Melon Gazpacho with crispy St. James prosciutto chips*



### Crudo di zucchine romanesche con feta greca, melone retato, anacardi salati e sesamo nero tostato

14

*Raw Roman Zucchini Salad with Greek feta, netted melon, salted cashews and toasted black sesame*



### Tacos croccante con insalata di seppie grigliate, pomodori confit, guacamole di zucchine mentuccia romana e mandorle salate

18

*Crispy Taco filled with grilled cuttlefish salad, confit tomatoes, Roman mint zucchini guacamole and salted almonds*



### Tartare di tonno rosso alla caprese con Bottarga, riduzione di aceto balsamico e cialda al basilico

18

*Tuna Tartare Caprese Style with bottarga, balsamic reduction and basil crisp*



### Carpaccio di scottona con salsa bernese, pesto di rucola e nocciole tostate, croccante al pepe verde

16

*Beef Carpaccio with béarnaise sauce, rocket and toasted hazelnut pesto, green pepper crisp*



### Battuto di Gambero rosso con mousse di ricotta di bufala, gel di lime e caviale Asetra "PURE"

22

*Red Prawn Tartar with buffalo ricotta mousse, lime gel and Asetra "PURE" caviar*



## FIRST COURSES

# PRIMI PIATTI

### Risotto con cavolo viola fermentato, Kefir e estratto di cicoria ripassata

18

*Risotto with Fermented Purple Cabbage kefir and wild chicory extract*



### Fettuccine con Ragù d'anatra, crumble alla paprika e nocciole, Riduzione di arancia e marsala

20

*Fettuccine with Duck Ragout paprika-hazelnut crumble, orange and Marsala reduction*



### Tagliolini all'uovo con tartufo estivo

28

*Egg Tagliolini with Summer Truffle*



### Linguine all'astice con estratto di dragoncello, salicornia e crumble al nero di seppia

35

*Linguine with Lobster tarragon extract, samphire and squid ink crumble*



### Fusilloni alla Puttanesca con tonno scottato e pesto di rucola

20

*Fusilloni alla Puttanesca with seared tuna and rocket pesto*



## MAIN COURSES

# SECONDI PIATTI

### Cotoletta di parmigiana con salsa alla genovese e mousse di mozzarella di bufala

20

*Eggplant Parmesan Cutlet with Genovese-style sauce and buffalo mozzarella mousse*



### Tataki di Manzo con sala bernese, fondo bruno e verdure arrosto

24

*Beef Tataki with béarnaise sauce, veal jus and roasted vegetables*



### Tagliata di petto d'anatra con patate fondenti, pomodori confit, terra d'olive, finocchi grigliati e fondo alla cacciatora

25

*Sliced Duck Breast with fondant potatoes, confit tomatoes, olive soil, grilled fennel and hunter-style jus*



### Rana pescatrice alla mugnaia con Asparagi arrosto, guanciale e tartufo estivo

30

*Monkfish à la Meunière with roasted asparagus, cured pork cheek and summer truffle*



### Vitello Tonnato con cipolle borettane arrostate, Maionese al tonno e fondo bruno

22

*Vitello Tonnato with roasted Borettane onions, tuna mayo and rich veal jus*



## SIDES

# CONTORNI

**Patate arrosto con sale speziato**

*Roasted Potatoes*

8

**Insalata Mista con pomodorini, finocchi e olive taggiasche**

*Mixed salad*

7

**Cicoria ripassata**

*Sautéed Chicory*

8

**Cavolo Viola fermentato**

*Fermented Purple Cabbage*

9



## DESSERT

# DOLCI

**Tiramisù home made**

*Homemade Tiramisù*

9



**Cremoso di ricotta con confettura di pomodoro, crumble di pane speziato e gel al basilico**

*Ricotta Cream with tomato jam, spiced bread crumble and basil gel*

10



**Cheesecake scomposto con crumble alle mandorle e noce moscata, estratto di mango e gel di lime**

*Deconstructed Cheesecake with almond and nutmeg crumble, mango extract and lime gel*

9



**Delizia al limone con cuore ai frutti di bosco**

*Lemon Delight with a wild berry heart*

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                      |  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**