



UPTOWN PALACE

SANTA SOFIA 10

MENÙ

À la carte

ANTIPASTI STARTERS

- Mozzarella di bufala con pomodoro,
basilico e chips di pane 20
*Buffalo mozzarella with tomatoes,
fresh basil and crispy bread (1-7)*
- Carciofoⁱⁱ alla giudia con tuorlo d'uovo al panko,
crema di patateⁱ affumicate,
spinacino ripassato e tartufo nero 20
*Roman-jewish artichokeⁱⁱ with Panco egg yolk,
smoked potato pureⁱ, sautéed baby spinach
and black truffle (1-3-6-7-8)*
- Polpoⁱⁱ scottato con salsaⁱ alla Luciana, 22
insalatina fredda di pomodoro cuore di bue,
capperi fritti, olive taggiasche e chips di pane
*Pan-seared octopusⁱⁱ with tomato sauceⁱ, tomato salad,
fried capers, Taggiasca olives and bread chips (1-14)*
- Carpaccioⁱ di manzo alle erbe con insalatina di bosco, 18
cremoso al caprino e pane guttiau
*Beef carpaccioⁱ with berries wild, green salad,
goat cheese mousse and crispy bread (1-7-10)*

PRIMI FIRST COURSES

- Pacchero liscio mantecato con salsaⁱ di pomodoro arrosto 20
e basilico con cremosoⁱ di bufala
*Pacchero pasta with roasted cherry tomatoes
and basil sauceⁱ with buffalo mozzarella creamⁱ (1-7)*
- Riso riserva San Massimo alla Milanese 20
Traditional risotto with saffron and Parmesan cheese (7)
- Spaghetti aglio, olio e peperoncino 24
con tartare di gamberiⁱⁱ rossi
*Spaghetti with garlic, oil and chilli
with red prawnⁱⁱ tartare (1-2)*
- Linguine con cime di rapaⁱ, bottarga di tonno, 24
limone e pane croccante
*Linguine with turnip topsⁱ, tuna bottarga,
lemon and crispy bread (1-4)*

SECONDI MAIN COURSES

Trancio di dentice gibboso ⁱ e la sua salsa con tartare di vegetali al BBQ <i>Slice of dentex gibbosoⁱ and its sauce with BBQ vegetable tartare (4)</i>	32
Fritto di baccalà ⁱⁱ , calamari ⁱⁱ , gamberi ⁱⁱ con verdure e salsa tartara <i>Fried codⁱⁱ, squidⁱⁱ, prawnsⁱⁱ with vegetables and tartara sauce (1-2-3-4-14)</i>	32
Filetto di manzo ⁱ scottato con il suo fondo ⁱ , scaloppa di foie gras ⁱⁱ alla plancia, salsa al Porto, tartare di funghi cardoncelli e tartufo nero <i>Beefⁱ filet, foie grasⁱⁱ, Porto reduction, cardoncello mushrooms tartare and black truffle (1-7-8)</i>	38
Costoletta ⁱ di vitello alla Milanese con rughetta e pomodoro datterino <i>Milanese-style veal cutletⁱ with rocket salad, datterino tomatoes (1-3-6-7-10)</i>	35

DOLCI DESSERT

Tartelletta al limone ⁱⁱ con meringa flambè e frutti di bosco <i>Lemon tarteⁱⁱ with flambe meringue and mixed berries (1-3-7-8)</i>	10
Bavarese ⁱⁱ al cioccolato con cuore al frutto della passione <i>Chocolat Bavarianⁱⁱ cream with passion fruit heart (1-3-7-8)</i>	10
Dolci tentazioni ⁱⁱ : Cremoso al caramello, trilogia di cioccolato, cheesecake, limone amalfitano e tiramisù <i>Sweet temptationsⁱⁱ: Creamy caramel, chocolate trilogy, cheesecake, Amalfi lemon and tiramisu (1-3-5-7-8)</i>	10

L'ospite è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate. Per esigenze di mercato e per migliorare la qualità dei nostri prodotti, segnaliamo la presenza di alimenti freschi selezionati che vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco, nel rispetto del manuale di gestione della sicurezza alimentare ai sensi del Reg. EU 852/2004.

The guest is requested to inform the dining room staff to consume foods free of certain allergenic substances before ordering. During preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be excluded. For procurement need and to improve the quality of our products, we point out the presence of selected fresh foods that are subject to rapid blast chilling on site, in compliance with the food safety management manual pursuant to Reg. EU 852/2004.

INDICAZIONI ALLERGENI ALLERGEN DIRECTORY

I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti in ogni piatto.

The numbers in brackets indicate the allergens present in each dish.

- 1 Cereali contenenti glutine • 1 Cereals containing gluten
- 2 Crostacei • 2 Shellfish
- 3 Uova • 3 Eggs
- 4 Pesce • 4 Fish
- 5 Arachidi • 5 Peanuts
- 6 Soja • 6 Soy
- 7 Latte e lattosio • 7 Milk and lactose
- 8 Frutta a guscio • 8 Nuts and derivate
- 9 Sedano • 9 Celery
- 10 Senape • 10 Mustard
- 11 Semi di sesamo • 11 Sesame seeds
- 12 Anidride solforosa e solfiti • 12 Sulphur dioxide and sulphites
- 13 Lupino • 13 Lupine
- 14 Molluschi • 14 Molluscs

ⁱ *Prodotti per uso da crudo o da noi trattati e poi abbattuti e conservati secondo quanto previsto dal Reg. EU 852/2004.*

ⁱ *Products for raw use or processed by us and then blast-chilled to guarantee freshness in accordance with Regulation EU 852/2004.*

ⁱⁱ *Prodotto surgelato o di difficile reperibilità.*

ⁱⁱ *Frozen or hard-to-find product.*