



## MENU

Via Campania, 45 - 00187 Rome

@terrazzaborghese

[thetribunchotel.com](http://thetribunchotel.com)

## ANTIPASTI APPETIZERS

Tagliere di salumi e formaggi italiani: crudo di Parma 24 mesi, ventricina piccante, salsiccia di cinghiale, pecorino Gemma Nera, caciotta Pascoli di Siena, Castelmagno; tutto accompagnato da pinsa romana, miele e marmellate

*Italian charcuterie board mix of cured meats: Parma ham aged 24 months, spicy salami, wild boar dry sausages; Cheeses: pecorino Gemma Nera, caciotta Pascoli di Siena, Castelmagno; accompanied by our pinsa, honey and jam*

2, 3, 9

€25

Rollè di polenta e castagne, crudo croccante e fonduta di Pecorino Romano

*Pan-fried polenta roll served with chestnuts, crispy Parma ham and Pecorino Romano cheese fondue*

1, 2, 3, 9 \*

€20

Insalata indivia belga, barbabietola, Gorgonzola e noci con vinaigrette alla senape di Digione

*Belgian endive salad with sliced beetroot, toasted walnuts, Gorgonzola cheese and house vinaigrette dressing with dijon mustard*

1, 2, 3, 11, 13

€18

Cuore di baccalà in dolce cottura, su fondente di cavolfiore e pomodorini semi-dry

*Slow-cooked Salt Cod fillet, accompanied by cauliflower purée and semi-dried cherry tomatoes*

3, 5 \*

€ 20

## PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Ravioli ripieni ai Porcini, fondo bruno e tartufo nero lamellato  
*Stuffed Ravioli Porcini mushrooms served with a beef demi-glace sauce*  
3, 7, 9, 12, 13, 14 \*

€24

Risotto Carnaroli alla zucca mantovana con formaggio Castelmagno e  
nocciole tostate  
*Northern Italian-style pumpkin Risotto with Castelmagno cheese and  
toasted walnuts*  
1, 2, 3, 12, 13

€22

Spaghetti Benedetto Cavalieri alle vongole veraci  
*Benedetto Cavalieri Spaghetti served with veraci Italian large clams*  
4, 5, 9, 13

€23

Minestrone di verdure fresche con crostini dorati  
*Minestrone vegetable soup served with crispy croutons*  
9, 12

€18

## LA TRADIZIONE ROMANA *ROMAN PASTA*

### Carbonara

*Pasta with eggs, jowls guanciale, roman Pecorino cheese  
and black pepper*

9, 14, 3

€18

### Amatriciana

*Pasta with tomato sauce, jowls guanciale, roman Pecorino cheese  
and black pepper*

9, 14, 3

€18

### Gricia

*Pasta with Pecorino cheese, jowls guanciale, black pepper*

9, 14, 3

€18

### Cacio & Pepe

*Pasta with Pecorino cheese, black pepper*

9, 14, 3

€18

## SECONDI PIATTI *MAIN COURSES*

Trancio di salmone con cavolfiore viola, salsa bernese all'essenza di lemongrass

*Salmon fillet accompanied by roasted cauliflower and hollandaise sauce, aromatized with lemongrass and pickle juice*

1, 2, 3, 5, 9, 14

€25

Tournedos di pollo ai funghi Porcini e pangrattato, con fondo bruno aromatizzato al tartufo nero pregiato

*Stuffed chicken with Porcini mushrooms, crispy breadcrumbs and a drizzle of prized black truffle demi-glace*

1, 9, 12, 13

€24

Filetto di manzo, purea di sedano rapa e cavolo nero ripassato

*Roast beef fillet served with celeriac purée, black kale and Italian-style gravy*

3, 9, 12, 13

€30

Strudel di verdure in pasta fillo croccante con pomodorini pachino, olive Taggiasche e origano

*Homemade salted vegetable strudel filled with cherry tomatoes, Taggiasca olives and dried oregano*

9, 12

€20

## CONTORNI *SIDE DISHES*

€9

Cavoletti di Bruxelles ripassati

*Pan-fried Brussels sprouts*

Cicoria ripassata

*Sautéed chicory*

Patate al forno con rosmarino

*Baked potatoes with rosemary*

## DESSERTS

€10

Tiramisù classico dello Chef

3, 9, 14

Crema catalana

*Crème Brûlée*

3, 9, 14

Semifreddo agli arachidi con caramello salato caldo

*Frozen mousse with peanuts and salt hot caramel sauce*

1, 2, 3, 9, 14

Tagliata di frutta fresca

*Seasonal sliced fruit platter*

Sorbetto alla fragola o limone

*Strawberry or lemon sorbet*

3

Gelati: cioccolata, crema, nocciola, pistacchio

*Ice cream: chocolate, cream, hazelnut, pistachio*

2, 3

## KID'S MENU

Prosciutto cotto e mozzarella

*Cooked ham and mozzarella*

9,3

€ 13

Pinsa Margherita

*Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil*

9,7,3

€ 14

Pasta panna e prosciutto

*Pasta with cream and ham*

9,3

€ 13

Pasta alla Bolognese

*Bolognese pasta*

9,12

€ 13

Cotolette di pollo e patatine fritte

*Chicken cutlets and fries*

9,14,1,7,12,11

€ 16

Hamburger di pesce e patatine fritte

*Fish burger and fries*

5,1,7,2

€ 16

## BORGHESE MENU

### PANINI E INSALATE *SANDWICHES AND SALADS*

#### Gourmet Tribune Hamburger

Hamburger di Angus premium, senape, cipolla rossa, lattuga,  
pomodoro e patatine fritte

*Premium Angus burger, mustard, red onion, lettuce,  
tomato and french fries*

I, II \*

€18

#### Tribune Club Sandwich

Pane bianco, tacchino, bacon, pomodoro, lattuga, uovo,  
maionese e patatine fritte

*White bread, turkey, bacon, tomato, lettuce, egg,  
mayonnaise and french fries*

9, 14, I, 7, 3, 2, II, 6

€16

#### Sandwich & Toast

Cotto e formaggio

*Ham and cheese*

9,14,5,3

€14

#### Tribune Caesar Salad

Pollo arrosto, insalata, bacon, Parmigiano a scaglie, crostini, salsa Caesar

*Roast chicken, salad, bacon, Parmesan flakes, croutons, Caesar sauce*

9, 14, 5, 3

€16

## PINSE

### Margherita

*Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil*

9, 7, 3

€14

### Diavola

*Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami*

9, 7, 3

€15

### Amatriciana

*Tomato sauce, mozzarella cheese, jowls guanciale, Pecorino cheese*

9, 7, 3

€15

### Vegetariana

*Seasonal vegetables and buffalo mozzarella cheese*

9, 7, 3

€15

### Borghese

*Bacon, mozzarella cheese and french fries*

9, 7, 3

€15

## ANTIPASTO APPETIZER

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala DOP

*Parma raw ham & DOP buffalo mozzarella*

9, 14, 3

€18

PASTA DELLA TRADIZIONE  
*TRADITIONAL ROMAN PASTA*

Amatriciana

*Tomato sauce, jowls guanciale, roman Pecorino cheese  
and black pepper*

9,14,3

€18

Cacio e Pepe

*Roman Pecorino cheese and black pepper*

9,14,3

€18

Carbonara

*Eggs, jowls guanciale, roman Pecorino cheese and black pepper*

9,14,3

€18

Gricia

*Roman Pecorino cheese, black pepper and jowls guanciale*

9,14,3

€18

## DESSERTS

€10

Tiramisù classico dello Chef

3, 9, 14

Crema catalana

*Crème Brûlée*

3, 9, 14

Semifreddo agli arachidi con caramello salato caldo  
*Frozen mousse with peanuts and salt hot caramel sauce*

1, 2, 3, 9, 14

Tagliata di frutta fresca

*Seasonal sliced fruit platter*

Sorbetto alla fragola o limone

*Strawberry or lemon sorbet*

3

Gelati: cioccolato, crema, nocciola, pistacchio

*Ice cream: chocolate, cream, hazelnut, pistachio*

2, 3

## LISTA ALLERGENI

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala.

**Elenco allergeni:** 1. Arachidi e derivati - 2. Frutta con guscio  
3. Latte e derivati - 4. Molluschi e derivati - 5. Pesce e derivati  
6. Sesamo e derivati - 7. Soia e simili - 8. Crostacei e derivati  
9. Glutine e derivati - 10. Lupini e derivati - 11. Senape e derivati  
12. Sedano e derivati - 13. Anidride solforosa e solfiti - 14. Uova e derivati

\* Prodotti congelati all'origine

\*\* Prodotti abbattuti in casa

**Materie prime** - Prodotti abbattuti in loco e alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

## ALLERGEN LIST

*For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided, upon request, by the staff.*

**Allergen list:** 1. Peanuts - 2. Nuts / Shell fruits - 3. Milk - 4. Molluscs  
5. Seafood / Fish - 6. Sesame seeds - 7. Soybeans - 8. Crustaceans  
9. Cereals Containing Gluten - 10. Lupin - 11. Mustard - 12. Celery  
13. Sulphur dioxide and sulphites - 14. Eggs

*\*Originally Frozen Product*

*\*\*Blast Chilling Products*

**Raw materials** - Products temperature reduced on site and some fresh animal origin products, as well as raw fish products, undergo rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to Regulation EC 852/04 and Regulation EC 853/04.



*Your View on Rome*



Via Campania, 45 - 00187 Rome



@terrazzaborghese



Terrazza Borghese