



MENU

ANTIPASTI APPETIZERS

Tagliere di salumi e formaggi laziali: prosciutto crudo di Bassiano affinato al legno faggio, spianata Romana piccante, salsicetta secca al finocchietto selvatico, pecorino Romano DOP, caciotta di capra, ovoline di bufala Campana; tutto accompagnato da pinsa romana e miele

Selection of Lazio cured meats and cheeses: Bassiano cured ham beechwood-smoked and aged, spicy Roman spianata salumi, dried sausage with wild fennel, Pecorino romano DOP, goat caciotta, Campanian buffalo ovoline; served alongside by roman pinsa and honey 3,9

€ 26

Tataki di tonno, maionese di mango e semi di sesamo
*Tuna tataki, mango mayonnaise and sesame seeds 5,6,13***

€ 21

“Tagliatella” di seppia con verdure al wok e bottarga di muggine
*Cuttlefish “Tagliatella” with wok-tossed vegetables and grey mullet bottarga 4,5,7***

€ 20

Parmigiana di melanzane rivisitata, con fonduta di Parmigiano e gel al basilico
Signature aubergine Parmigiana with Parmesan fondue and basil gel

3,12**

€ 18

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Raviolo ricotta e spinaci, su fondente al pomodoro e basilico

Ricotta and spinach ravioli on a tomato and basil coulis

3,9,14,12**

€ 21

Spaghetto “Benedetto Cavalieri”, con vongole veraci e bottarga di muggine

“Benedetto Cavalieri” spaghetti with clams

and grey mullet bottarga

4,5,9,13**

€ 25

Gnocchi di patate con cozze , crema all’Aglio nero e zeste di arancia

Potato gnocchi with mussels, black garlic cream and orange zest

4,9,13,14**

€ 23

Vellutata tiepida di verdure con crostini dorati

Warm vegetable soup with golden croutons

9, 12 **

€20

LA TRADIZIONE ROMANA *ROMAN PASTA*

Carbonara

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

3, 9, 14

€19

Amatriciana

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

*3, 9, 14 ***

€19

Gricia

Pasta with Pecorino cheese, jowls guanciale and black pepper

3, 9, 14

€19

Cacio & Pepe

Pasta with Pecorino cheese, black pepper

3, 9, 14

€19

SECONDI PIATTI *MAIN COURSES*

Bistecca Ribeye con caponata di verdure in agrodolce
Rib-eye steak with sweet and sour mediterranean vegetables

*12,13 ***

€ 30

Polpo croccante, pomodoro arrosto e gel di bufala
Crispy fried Octopus, roasted tomato and buffalo mozzarella cream

*3,4,5,9 ***

€ 27

Rombo Soaso al limone, salicornia e purea di patate viola
Lemon dressing Turbot served, samphire and purple potato purée

*3,5,9 ***

€ 26

Bistecca vegana con insalata mista

Plant-based steak with mix salad

1,7,9,10,11

€ 26

CONTORNI *SIDE DISHES*

€10

Patate al forno al rosmarino
Rosemary roasted potatoes

Insalata di pomodoro
Fresh tomato salad

Verdure grigliate
Grilled seasonal vegetables

DESSERTS

€10

Tiramisù classico dello Chef

*2, 3, 9, 14 ***

Lingotto vegano al cocco farcito con crema al mango
Plant-base vegan coconut bar with creamy mango filling

*1, 6, 10, 12, 13, 14 **

Tagliata di frutta di stagione

Sliced seasonal fruit platter

Torta al limone

Lemon Tart

*1, 2, 7, 14, **

Gelati e sorbetti:

cioccolata, crema, nocciola, pistacchio, fragola e limone

Ice cream and sorbets:

chocolate, cream, hazelnut, pistachio, strawberry or lemon sorbet

*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