

*Ho dei gusti semplicissimi;
mi accontento sempre del meglio.*

I HAVE THE SIMPLEST TASTES;
I AM ALWAYS SATISFIED WITH THE BEST.

Oscar Wilde

PAULINE
borghese
RESTAURANT

PAULINE
borghese
RESTAURANT

Prezzi espressi in € IVA inclusa
Prices in € VAT included

ANTIPASTI E PICCOLE SFIZIOSITÀ

STARTERS AND DELICACIES

LA REGINA DELLA CUCINA MEDITERRANEA



Mozzarella di Bufala DOP
DOP Buffalo mozzarella(6)
15

Con culatta di Fossanera e insalatina di campo
With Fossanera culatta ham and salad(6,12)
22

Alla caprese con Pomodoro e Basilico
Caprese with Tomato and Basil(6,11)
22

Con Salmone affumicato al legno di melo e salsa Tzatziki
With Apple wood smoked Salmon and Tzatziki sauce (6,3)
26

Con carciofo romanesco e alici marinate
With romanesco artichokes and marinated Anchovies (6,3,1,13)
24

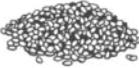


Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.
Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.
I prodotti ittici da consumare crudi, parzialmente crudi o cotti, possono essere di origine congelata o sono stati sottoposti a trattamento di abbattitura preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento 853/04 Allegato 3 Sez. 8 Cap.3 lettera D.3.

*According to the working requirements, food may be frozen, deep frozen origin or subjected to blast chilling up to -18.
Our raw fish can be frozen origin or undergoes a process of blast chilling in order to guarantee the absolute integrity of the product.*

ALLERGENI

ALLERGENS

GLUTINE GLUTEN	1		8	SEDANO CELERY	
UOVA EGGS	2		9	SENAPE MUSTARD	
PESCE FISH	3		10	SEMI DI SESAMO SESAME	
ARACHIDI PEANUTS	4		11	MOLLUSCHI MOLLUSCS	
SOIA SOYA	5		12	MAIALE PORK	
LATTICINI DAIRY PRODUCTS	6		13	SOLFITI SULFITES	
FRUTTA A GUSCIO NUTS	7		14	CROSTACEI SHELLFISH	



RICOTTA, AGRUMI DI SICILIA E RADICCHIO (6)

Deliziosa ricottina di bufala infornata, agli agrumi di Sicilia
Delicious oven baked buffalo ricotta cheese, Sicilian citrus fruits
 con radicchio tardivo brasato allo sciroppo d'acero. Servita con insalata di castagne e melograno
with red chicory braised in maple syrup. Served with chestnut and pomegranate salad
 16

TRA MARE E ORTO (3, 8, 11, 14)

La classica insalata di mare arricchita dai profumi e sapori di pomodoro,
 radicchio, sedano e songino
The traditional seafood salad enriched by the scents and flavors of tomatoes,
red chicory, celery, and lamb's lettuce
 25

ROMA E IL CARCIOFO (1, 6)

Il nostro gustoso carciofo alla Roman Giudea su insalata di campo
 e Pecorino "melata di bosco di Amatrice" caseificio Petrucci
Our signature Roman-Jewish fried artichoke served on salad
and "melata di bosco" Petrucci farm Pecorino cheese
 22

Insalatina di crudité di carciofie scaglie di Parmigiano 24 mesi Vacche Rosse,
 finita con salsa citronette
Raw artichoke, "Vacche Rosse" 24-month-aged Parmigiano flakes salad,
dressed in a homemade citronette sauce (6)
 22

LA NORCINERIA (1, 6, 12)

Selezione di salumi DOP dall'Italia: Salame di Cervo, Culatta di Fossanera,
 Speck di Anatra affumicato, Finocchiona, Carpaccio di Angus affumicato toscano.
 Serviti con facaccia calda
Charcuterie board DOP from Italy: Venison salami, I ossanera Culatello,
smoked duck Speck, Finocchiona salami, tuscan smoked Angus beef Carpaccio
Served with warm focaccia bread
 25

Selezione di Formaggi della tradizione italiana: Pecorino stagionato in grotta,
 erborinato di bufala al miele e mirtili, Camembert di capra,
 Toma vaccina Peppino Ocelli, Parmigiano Vacche Rosse 24 mesi.
 Serviti con composte di frutta artigianali
Charcuterie board of traditional cheeses from Italy: cave-aged Pecorino cheese,
marbled buffalo blue cheese in honey and blackberry, goat Camembert,
Peppino Ocelli Toma, Vacche Rosse Parmigiano cheese 24 months aged
Served with handcrafted fruit compote
 25



THE SANDWICH TOUR

INTORNO AL MONDO IN UN BOCCONE
AROUND THE WORLD IN ONE BITE



MILANO (1, 2, 6, 12)

Un grande classico. Fette di pane tostato con Prosciutto cotto, Formaggio
A great classic: cooked ham, cheese on toasted sourdough bread.

19

CAPRI (1, 2, 6, V)

Sandwich fresco con pomodoro, rucola, mozzarella di bufala DOP caseificio Paoella e maionese
Fresh sandwich with tomato, rocket salad, "Paoella" buffalo mozzarella, and mayo

20

NEW YORK (1, 2, 12)

Il re: il Club Sandwich con pomodoro, insalata, pollo grigliato, bacon, uovo sodo e maionese
The king: Club Sandwich! Tomato, salad, grilled chicken breast, bacon, hard-boiled egg and mayo

26

FIRENZE (1, 6, 12)

Morbida focaccia farcita con crema di patate al tartufo, finocchiona del Chianti e pecorino di Pienza DOP
Traditional focaccia bread filled with truffle flavored potato cream, finocchiona salami and DOP Pienza pecorino cheese

22

Tutte le pietanze possono contenere uno o più allergeni.
Ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

*All dishes may contain one or more allergens.
Further information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances are available by contacting the service staff.*

COCKTAIL



Lasciatevi tentare da uno dei nostri fantastici cocktail, tra tradizione e innovazione, per iniziare la tua esperienza al Pauline o magari per accompagnare uno dei nostri piatti.
Tantalize yourself by one of our fantastic cocktail, from traditional to innovative, to start your experience at Pauline Restaurant or to pair with one of our incredible dish.

AMERICANO, NEGRONI, SPRITZ ALL'APEROL O AL CAMPARI

20

SPARKLING COCKTAIL

Prosecco e frutta fresca - Prosecco and fresh fruit

20

BICICLETTA

Campari soda e vino bianco - Campari soda and white wine

17

TANDEM

Crodino e biancosarti - Crodino and biancosarti

17

ROSE MARGARITA

MESSICO E ROSE - MEXICO AND ROSE

Tequila, succo di Lime, sciroppo di Rose, Frutti rossi freschi and crosta di sale
Tequila, Lime juice, Rose syrup, fresh Red Fruits and crusta Salt

20

TANGERINE DAIQUIRI

IL NOSTRO SPECIALE OMAGGIO AL DRINK CUBANO PIU' POPOLARE
OUR SPECIAL TRIBUTE TO THE MOST POPULAR CUBAN DRINK

Rum, liquore al Mandarino, succo di Lime, sciroppo di Zucchero, Orange Bitter a albumed'Uovo
Rum, Tangerine liquor, Lime juice, Sugar syrup, Orange bitter and white egg

20

LA POMME FIZZ

FRESCO, SPEZIATO E BEVERINO - FRESH, SPICED AND DRINKING

Gin, Liquore di Sambuco, Liquore di Mela Verde, Lime Zucchero, Top di Prosecco e Pepe Nero
Gin, Elderberry Liquor, Green Apple Liquor, Lime, sugar, Prosecco and Black Pepper

20

ROMAN TWIST

DRINK DEL 1963 MAGGIO AL GRANDE BARMAN GUIDO ANGELINI

ORIGINAL DRINK FROM THE '60S TRIBUTE TO THE GREAT BARMAN GUIDO ANGLINI

Bourbon whiskey, orzata, lime, succo di arancia e kahlua

Bourbon whiskey, orgeat, lime, orange juice and kahlua

20

ROMA (1, 6, 8)

Un panino ispirato alla città eterna: pita ripiena di polpette di manzo alla romana, pecorino Caseificio Petrucci, menta e salsa di pomodoro
Sandwich inspired by the Eternal City: pita bread filled with Roman-style beef meatball, Petrucci Pecorino cheese, mint, and tomato sauce

20

SAN FRANCISCO (1, 3, 6)

Un gustoso Bagel con salmone affumicato Label Rouge, fiore di zucca, insalata mista e salsa Tzatziki
Tasty bagel with 'Label Rouge' smoked salmon, squash blossom, mixed salad, and Tzatziki sauce

22

AMBURGO (1, 2, 13)

Il classico Hamburger di manzo! Con pomodoro, insalata, cipolla caramellata e maionese
The classic Beef Burger, of course! Tomato, salad, onion confit, and mayo

26

CITTÀ DEL MESSICO (1, 3, 6, 13)

Burger di Manzo in stile Tex Mex con jalapeno, cheddar, insalata, pomodoro, crema fresca e maionese piccante
Tex Mex style burger with beef patty, jalapeño, cheddar, salad, tomato, fresh cream and hot mayo

28



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES



SPAGHETTONE CON VONGOLE VERACI (1,2,3,6,11)

Uno dei primi piatti o ù classici della cucina italiana.

Spaghettoni Pastificio Mancini sapientemente mantecati con Vongole veraci
One of the most classic Italian pasta dish. Spaghettoni Pastificio Mancini perfectly creamed with clams

28

TAGLIOLINO MARE E MONTI (1,13,14)

Tagliolini freschi artigianali con mazzancolle, finferli e pomodorini del Piennolo
Artisan tagliolini pasta with king prawns, chanterelles mushroom and Piennolo tomato

26

TAGLIOLINO AI TRE POMODORI (1,2,8)

Tagliolini freschi artigianali con deliziosa salsa ai tre pomodori e basilico
Artisan tagliolini pasta with delicious three tomatoes sauce and basil

19

RAVIOLI DI STRACOTTO (1,2,8)

Gustosi ravioli di stracotto di manzo serviti con burro nocciola e Parmigiano 24 mesi
Tasty ravioli filled with braised beef served with noisette butter and Parmigiano 24 months aged

22

Ogni primo piatto presente nel nostro menù può essere servito con paste senza glutine vegetale, perfette per chi preferisce mangiare grandi piatti ricchi di sapore, ma senza glutine

Every pasta course on our menu can be served with gluten free vegetable pastas, perfect for people who prefer to eat fantastic and rich in flavor dishes, but without gluten

BIRRA

BEERS



ALLASPINA / DRAI / BLER

8 20 CL

12 40 CL

BIRRA NASTRO AZZURRO (ITALIA / ITALY)

HEINECKEN (OLANDA / HOLLAND),
CORONA (MESSICO / MEXICO)

9

TOURTEL NON-ALCOHOLIC BEER (FRANCIA / FRANCE)
BIRRIFICIO AGRICOLO BALADIN NORA SPICE BEER (ITALIA / ITALY)
BIRRIFICIO AGRICOLO BALADIN SUPER BITTER (ITALIA / ITALY)

10

BIBITE E SODA

DRINKS AND SODA

FEVER TREE BITTER LEMON, FEVER TREE GINGER ALE,
FEVER TREE TONIC WATER, FEVER TREE SODA, FEVER TREE GINGER BEER,
LEMONADE, RED BULL, CEDRATA, CHINOTTO,
COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE

LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

OUR WINE SELECTION

BIANCHI • WHITES

TELLENAE IGT LAZIO - MANFREDI STRAMACCI
• 13 | 50

GIANNI MASCIARELLI - TREBBIANO DOC
• 11 | 36

COLLIODOC PINOT GRIGIO - FRANCO TOROS
• 13 | 50

CHARDONNAYEDDA IGT SALENTO - SAN MARZANO
• 13 | 50

ETNA BIANCO DOC PLANETA
• 14 | 50

ROSATI • ROSÈ

LE PUPILLE ROSAMATIROSATO IGT TOSCANA
• 11 | 39

GIANNI MASCIARELLI - CERASUOLO D'ABRUZZO DOC
• 10 | 38

ROSSI • REDS

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC - GIANNI MASCIARELLI
• 11 | 38

MORELLINO DI SCANSANO DOCG - ROCCAPESTA
• 13 | 50

TUFALICCIOROSSO IGT PLAZIO - CARPINETI
• 12 | 45

BOLLICINE • BUBBLES

PROSECCO DI CONEGLIANO DOCG VAL D'OCA - RIVE DI COLBERTALDO
• 15 | 50

FRANCIACORTA BERLUCCHI - CUVÉE "61"
• 18 | 80

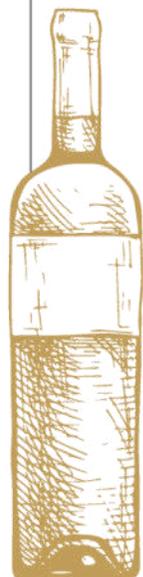
IL POGGIONE MARCHESA CLEMENTINAROSÉ
• 12 | 65

JEAN PAUL DEVILLE CARTENOIRE
• 19 | 90

VEUVE CLIQUOT PONSARDIN CUVÉE - SAINT PETERSBOURG
• 25 | 100

JEAN PAUL DEVILLE - SAPPHEIROS ROSÉ
• 24 | 98

PER UNA PIÙ AMPIA SCELTA DI VINI IN BOTTIGLIA CONSULTARE LA "CARTA DEI VINI"
FOR A WIDER CHOICE OF BOTTLED WINES, PLEASE REFER TO THE "WINE LIST"



PRIMI PIATTI DELLA TRADIZIONE ROMANA TRADITIONAL ROMAN PASTA

SPAGHETTONE PASTIFICIO MANCINI CACIO E PEPE (1, 6)

Preparati con Pecorino Caseificio Petrucci e Pepe nero del Madagascar
Made with Petrucci I arm Pecorino cheese and black pepper from Madagascar
19

SPAGHETTONE PASTIFICIO MANCINI ALLA MATRICIANA (1, 6, 8, 12)

La classica salsa preparata con pomodoro, Pecorino Caseificio Petrucci e Guanciale Fiorucci "Sigillo Gambero Rosso"
Traditional sauce made with tomatoes, Petrucci I arm Pecorino cheese and Guanciale Fiorucci "Sigillo Gambero Rosso"
22

RIGATONE PASTIFICIO MANCINI ALLA CARBONARA (1, 2, 6, 12)

Il piatto ormai simbolo della cucina romana. Preparato da noi nella maniera più tradizionale:
Pecorino Caseificio Petrucci, Guanciale Fiorucci "Sigillo Gambero Rosso",
Uovo bio livornese "Peppovo" e Pepe nero del Madagascar
Iconic dish of the Roman cuisine. Crater in the traditional way: Petrucci I arm pecorino cheese and Guanciale Fiorucci "Sigillo Gambero Rosso", organic eggs "Peppovo" and black Pepper from Madagascar
22

FETTUCCINE DI GRANO KAMUT PASTIFICIO FELICETTI ALLA GRICIA (1, 6, 12)

Preparati con Guanciale Fiorucci "Sigillo Gambero Rosso", Pecorino "melata di bosco di Amatrice" caseificio Petrucci e Pepe nero del Madagascar
Guanciale Fiorucci "Sigillo Gambero Rosso", "melata di bosco" Petrucci I arm Pecorino cheese and black Pepper from Madagascar
20

IL NOSTRO BURRO E ALICI (1, 3, 6)

Spaghettoni 140 cm De Cecco con burro della Normandia e alici di Cetara
De Cecco 140 cm Spaghettoni with Normandy butter and Cetara anchovies
22



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

SCALOPPA DI POLLO RUSPANTE DI FERENTINO CBT CON PATATE NOVELLE E SALSA AIOLI (2)

Scaloppa di pollo ruspante di Ferentino cotta a bassa temperatura e poi grigliata, servita con patate novelle e salsa Aioli
Low temperature cooked Ferentino free range chicken escalope, grilled and served with new potatoes and Aioli sauce
25

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON CARCIOFI E PATATE (1,8,12,13)

Il tradizionale Saltimbocca con salvia, prosciutto crudo 36 mesi croccante servito con carciofo romanesco e di patate al forno
The traditional Saltimbocca with sage, crispy 36 months aged Parma ham with artichokes "alla Romana" and roasted potato
30

TAGLIATA DI FILETTO DI RUBIA GALLEGA (6,12)

200 grammi di tagliata di filetto di Rubia Gallega con contorno di radicchio tardivo e lardo valdostano affumicato al ginepro
200 grams (7 oz) sliced Rubia Gallega beef fillet with Radicchio tardive and Aosta valley juniper flavored
46

CALAMARI E MAZZANCOLLE AL PROFUMO MEDITERRANEO (6,11,14)

Calamari e mazzancolle serviti con broccolo Bimi e purea di patate classico
Squid and king prawns with Bimi broccoli and traditional mashed potato cream
46



LE PASTE DELLA TRADIZIONE ROMANA IN VEGGIE

VEGGIE ROMAN TRADITIONAL PASTA

CARBONARA (1)

Uova, Formaggio Vegetale di Legumi fermentati e Guanciale.
Tutto incredibilmente vegetale per una Carbonara unica!
Eggs, fermented legumes Cheese and Guanciale.
All incredibly veggie for a truly unique Carbonara!
18

CACIO E PEPE (1)

Formaggio Vegetale di Legumi fermentati e Pepe nero del Madagascar
fermented legumes Cheese and Madagascar black Pepper.
18



DOLCI DESSERTS

CREME BRULEE

Crème Brulee 100% Vegetale con Frutto della Passione e crema di Lamponi
100% veg Crème Brulee with Passion Fruit and Raspberry cream
13

SORBETTO AL CAFFÈ

Delizioso sorbetto al Caffè completamente Vegetale
Delicious Coffee sorbet completely plant base
13

SORBETTO ALLO YOGURT

Sorbetto allo Yogurt con Frutti di Bosco e Menta
Yogurt sorbet with Red Fruits and Mint
13



L'ANGOLO VEGANO

VEGAN CORNER

ABBIAMO PENSATO UNA PARTE DEL MENÙ DEDICATA A CHI PREFERISCE UN APPROCCIO CULINARIO DIVERSO MA PER NOI ALTRETTANTO GUSTOSO

WE HAVE DESIGNED A PART OF THE MENU DEDICATED WHO PREFER A DIFFERENT TASTY CULINARY APPROACH, BUT FOR US EQUALLY DELICIOUS

VEG BRESAOLA CON RUCOLA E FORMAGGIO VEGETALE

Bresaola da Rapa Rossa con insalata di rucola e formaggio vegetale di legumi fermentati
Beet Root Bresaola with rocket salad and fermented legumes cheese
24

TRITICO DI FRITTO VEG

Oliva ascolana alla nduja, nuggets e mozzarellina croccante.
Tutto sorprendentemente vegano!
Oliva all'Ascolana (Olive stuffed with nduja), nuggets and crispy baby mozzarella.
All amazingly vegan!
20

BURGER

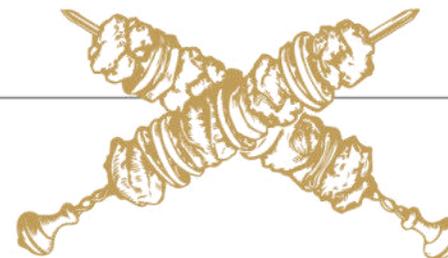
Burger 100% vegetale con scamorza, pomodoro e insalata
100% veg Burger with scamorza cheese, tomato and salad
28

TARTARE

Tartare 100% vegetale da Rapa Rossa con croccante insalatina di carciofi e salsa citronette
100% veg beet root tartare with crispy artichoke salad and citronette sauce
28

POLLY (1)

Tenera Cotoletta di Pollo non Pollo 100% vegetale servita con Patate dolci fritte
Tender Chicken no Chicken 100% veg cutlet served with fried sweet Potato
19



COSTOLETTE DI AGNELLO DELLA NUOVA ZELANDA ALLA «SCOTTADITO» CON CONTORNO DI PATATE E VERDURE DI STAGIONE

NEW ZELAND LAMB CHOPS ALLA "SCOTTADITO"
SERVED WITH ROASTED POTATO AND SEASONAL VEGETABLES
45

RIBS DI MAIALINO DI CINTA SENESE IN DOPPIA COTTURA ALLE ERBE CON CONTORNO DI PATATE E VERDURE DI STAGIONE

FLAVORED HERBS CINTA SENESE PIG RIBS DOUBLE COOKING
30

250 GRAMMI MEDAGLIONI DI FILETTO DI RUBIA GALLEGA CON CONTORNO DI PATATE E VERDURE DI STAGIONE

250 GRAMS OF RUBIA GALLETA BEEF FILLET MEDALLION
SERVED WITH ROASTED POTATO AND SEASONAL VEGETABLES
48

SPIGOLA DEL MEDITERRANEO ALLA GRIGLIA O AL FORNO CON CONTORNO DI PATATE E VERDURE DI STAGIONE

MEDITERRANEAN SEA BASS GRILLED OR OVEN COOKED
SERVED WITH ROASTED POTATO AND SEASONAL VEGETABLES (3)
46

SALMONE LABEL ROUGE ALLA GRIGLIA O AL FORNO CON CONTORNO DI PATATE E VERDURE DI STAGIONE

LABEL ROUGE SALMON GRILLED OR OVEN COOKED
SERVED WITH ROASTED POTATO AND SEASONAL VEGETABLES (3)
35

MAZZANCOLLE DEL MEDITERRANEO ALLA GRIGLIA O AL FORNO CON CONTORNO DI PATATE E VERDURE DI STAGIONE

MEDITERRANEAN KING PRAWNS GRILLED OR OVEN COOKED
SERVED WITH ROASTED POTATO AND SEASONAL VEGETABLES (14)
42

DALLA NOSTRA GRIGLIA

FROM OUR GRILL

CONTORNI E INSALATE

SIDES AND SALADS

INSALATA VERDE O MISTA CON I SUOI DRESSING ARTIGIANALI (6,13)

Insalata verde con Citronette, Vinaigrette al Balsamico e Yogurt
Green Salad with Citronette, Balsamic vinegar Vinaigrette and Yoghurt
17

CAESAR SALAD (1, 6,14)

La più celebre delle insalate preparata con Insalata iceberg, Pollo grigliato, scaglie di Parmigiano 24 mesi, crostini e Salsa Caesar
One of the most classic salad made with iceberg salad, grilled Chicken, 24 months aged Parmigiano flakes, croutons and Caesar Sauce
28

CON GAMBERI / WITH PRAWNS

32

INSALATA GRECA CON SALSA TZATSIKY (6)

Un mix di Misticanza, Insalata Iceberg, pomodori, cetrioli, olive nere, Feta greca DOP e salsa Tzatziky
A perfect mix of Misticanza salad, Iceberg salad, Tomato, Cucumber, black Olives, Greek DOP Feta cheese and Tzatziky sauce
19

INSALATA NICOISE (2, 3)

L'insalata di Nizza nella sua versione più tradizionale. Tonno, Patate, Olive Nere, Fagiolini, Pomodori, Alici e Uova Sode
Traditional Nizza Salad recipe. Tuna, Potato, black Olives, Green Beans, Tomato, Anchovies and Boiled Eggs
25

IL CARCIOFO ALLA ROMANA

Delizioso carciofo preparato secondo la classica ricetta Romana
Delicious artichokes prepared in the classic Roman style recipe
14

LE CLASSICHE PATATINE FRITTE (1)

Fragranti patatine fritte servite con le tipiche salse: Maionese, Ketchup e Senape
Fragrant french fries served with classic sauce: Mayo, Ketchup and Mustard
12



DOLCI

DESSERTS



TIRAMISÙ 1927 (1,2, 6)

Una ricetta trovata su un libricino di appunti di una scuola di cucina del 1927.
Per quello che potrebbe essere la prima versione di quello che diventerà il Tiramisù di oggi.
Un dolce tuffo nel passato!
*A recipe found in a little notebook from a cooking school in 1927.
Maybe the first version of the today famous Tiramisu.
A sweet back to the past!*
14

BABÀ CON INSALATA DI FRAGOLE E GELATO AL MALVASIA (1,2,6,A)

Piccoli Babà infusi in una bagna leggera al rum, serviti con insalata di Fragole e Gelato al Malvasia
Baby Babà soaked in light rum syrup, served with strawberry salad and Malvasia Ice Cream
13

TRIS DI MARITTOZZI ALLA ROMANA (1,2, 6, 7)

Tre baby Maritozzi in tre versioni diverse ma altrettanto gustose.
Panna nella versione più classica, Crema al Tiramisù e Mousse di Ricotta e Visciola.
Finito con salsa al cioccolato Medong Opera
*Three baby Maritozzo Romano in three different versions, each one tastier than the other.
Whipped Cream in the classic version, Tiramisù mousse and Sour Cherry and Ricotta Cheese mousse.
Served with Medong Opera chocolate sauce*
13

CHEESE CAKE CON BISCOTTO ALLE ARACHIDI E FRUTTI DI BOSCO (1,2, 6, 7)

Una versione particolare del famoso dolce newyorkese con biscotto alle Arachidi salate e Frutti di Bosco
Unique version of the famous newyorkese cake with salty peanuts Biscuit and Red fruits
13

GELATI ARTIGIANALI (1,2, 6, 7)

Gelati artigianali dalla nostra pasticceria al gusto di Cioccolato, Vaniglia, Pistacchio, Nocciola, Fragola e Limone. Serviti in una croccante cialda alla mandorla
Home-made Ice Cream from our pastry. Chocolate, Vanilla, Pistachio, Hazelnut, Strawberry and Lemon. Served in crispy almond waffle
14

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE (1,6)

Frutta fresca di stagione tagliata e servita in una cialda croccante e Gelato al Limone
Slices of fresh seasonal fruits, served in crispy waffle and Lemon Ice Cream
14