

*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

# ANTIPASTI E PICCOLE SFIZIOSITÀ

## STARTERS AND DELICACIES

### LA REGINA DELLA CUCINA MEDITERRANEA



Mozzarella di Bufala DOP Caseificio Paoella  
*Dairy Farm Paoella DOP buffalo mozzarella (6)*  
15

Con prosciutto crudo Parma DOP 36 mesi  
*With DOP 26 month aged Parma Ham (6,12)*  
28

Alla caprese con Pomodoro e Basilico  
*Caprese with Tomato and Basil (6, V)*  
25

Con Salmone affumicato Label Rouge  
*With Label Rouge smoked Salmon (6,3)*  
28

Con Alici di Cetara  
*With Cetara Anchovies (6,3)*  
28



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

### FRISELLA LA POMME (1, 11)

Frisella con deliziosi pomodorini gialli e rossi del Piennolo e vongole veraci  
*Frisella bread of Puglia with delicious Piennolo yellow and red tomatoes, and clams*  
 25

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

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

### ROMA E IL CARCIOFO

Insalatina di crudité di carciofi e 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)*  
 19

Il nostro gustoso carciofo alla Roman Giudea su insalata di rucola e Pecorino "melata di bosco di Amatrice" caseificio Petrucci  
*Our signature Roman-Jewish fried artichoke served on rocket salad and "melata di bosco" Petrucci farm Pecorino cheese (1, 6)*  
 20

### FISH & FISH (1, 2, 3, 6, 11)

Calamaro fritto accompagnato da alici ripiene di baccalà e maionese allo yuzu  
*Fried squid and anchovies filled with cod fish, served with yuzu-flavored mayo*  
 26

### LA NORCINERIA (1, 6, 12)

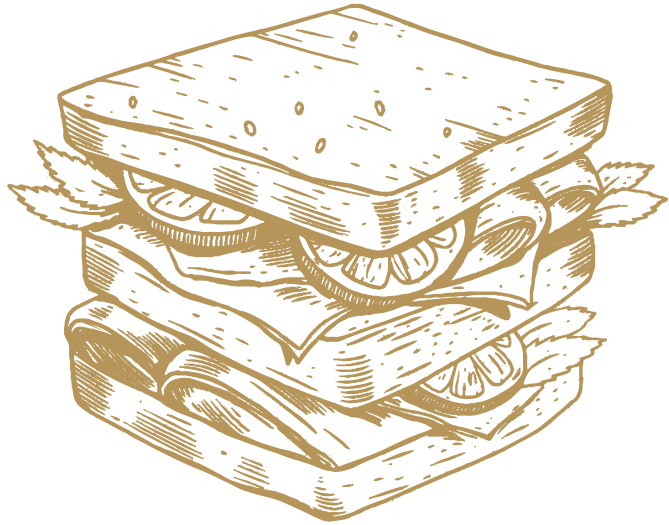
Selezione di salumi DOP dall'Italia: Mortadella DOP, Culatello di Fossanera, Speck di Anatra affumicato, Nduja di Spilinga, Carpaccio di Angus affumicato toscano  
*Charcuterie board DOP from Italy: DOP Mortadella, Fossanera Culatello, smoked duck Speck, Spilinga Nduja salami, tuscanly smoked Angus beef Carpaccio*  
 28

Selezione di Formaggi della tradizione italiana: Pecorino stagionato in grotta, erborinato di pecora della Toscana, Verzin di capra, Toma vaccina Peppino Ocelli, Pecorino "melata di bosco di Amatrice" caseificio Petrucci  
*Charcuterie board of traditional cheeses from Italy: cave-aged Pecorino cheese, Tuscia marbled blue cheese, Verzin goat cheese, Peppino Ocelli Toma, Amatrice "melata di bosco" Petrucci Farm Pecorino*  
 28



# 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*

19

## 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

## PECHINO (1, 2, 5, 13)

Duo di Bao: 2 deliziosi panini al vapore con pollo, salsa Thai, funghi e maionese al wasabi  
*Duo of Baos: delicious steamed soft sandwiches with chicken, Thai sauce, mushroom, and wasabi mayo*

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.  
*Tentalize yourself bu 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

19

## SPARKLING COCKTAIL Prosecco e frutta fresca - Prosecco and fresh fruit

19

## BICICLETTA Campari soda e vino bianco - Campari soda and white wine

17



## TANDEM Crodino e biancosarti - Crodino and biancosarti

16

## ROSE MARGARITA

MESSICO E ROSE - MEXICO AND ROSE

Tequila, succo di Lime, sciroppo di Rose, Frutti rossi freschi and crusta 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 POPOLAR CUBAN DRINK*

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

20

## LA POMME FIZZ

FRESCO, SPEZIATO E BEVERINO - FRESH, SPICES AND REFRESHING

Gin, Liquore di Sambuco, Liquore di Mela Verde, Lime Zucchero, Top di Prosecco e Pepe Nero  
*Gin, Edelberry 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 ANGELINI*

Bourbon whiskey, orzata, lime, succo di arancia e kahlua  
*Bourbon whiskey, orgeat, lime, orange juice and kahlua*

19

## 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 più 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

### SPAGHETTONE PASTIFICIO MANCINI CACIO E PEPE (1, 6)

Preparati con Pecorino Caseificio Petrucci e Pepe nero del Madagascar  
*Made with Petrucci Farm 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 Farm 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. Crafter in the traditional way: Petrucci Farm 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

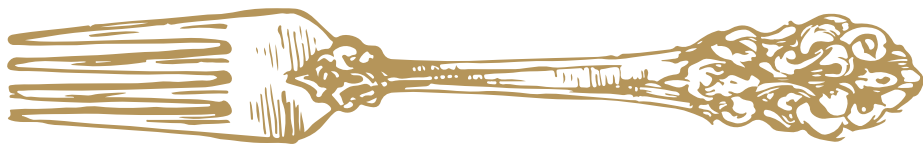
*Guanciale Fiorucci "Sigillo Gambero Rosso", "melata di bosco" Petrucci Farm Pecorino cheese  
and black Pepper from Madagascar*

19

### 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



# BIRRA

## BEERS



ALLA SPINA/DRAFT BEER 20 CL.

8 20 CL

12 40 CL

BIRRA NASTRO AZZURRO (ITALIA/ITALY)  
HEINECKEN (OLANDA/HOLLAND),  
CORONA (MESSICO/MEXICO)

9

TOURTEL NON-ALCOHOLIC BERR (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

9



# LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

## OUR WINE SELECTION

### BIANCHI • WHITES

TELLENAE IGT LAZIO - MANFREDI STRAMACCI  
• 13 | 50

GIANNI MASCIARELLI - TREBBIANO DOC  
• 11 | 36

COLLIO DOC PINOT GRIGIO - FRANCO TOROS  
• 13 | 50

CHARDONNAY EDDA IGT SALENTO - SAN MARZANO  
• 14 | 45

### ROSATI • ROSÈ

LE PUPILLE ROSAMATI ROSATO 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  
• 12 | 50

TUFALICCIO ROSSO IGP LAZIO - CARPINETI  
• 12 | 45

### BOLLICINE • BUBBLES

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

FRANCIACORTA BERLUCCHI - CUVÉE "61"  
• 18 | 80

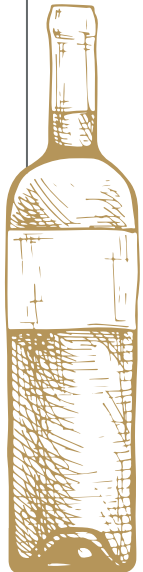
IL POGGIONE MARCHESA CLEMENTINA ROSÈ  
• 12 | 65

JEAN PAUL DEVILLE CARTE NOIRE  
• 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"



Ogni primo piatto presente nel nostro menù può essere servito con paste senza glutine vegetali, 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.*

SCEGLI TRA: MEZZI PACCHERI, GNOCCHI DI PATATE, RAVIOLI CACIO E PEPE, RAVIOLI SPINACI E RICOTTA, SPAGHETTI, PENNE, FUSILLI E FETTUCCINE

CHOOSE FROM: MEZZI PACCHERI, POTATOES DUMPLING, RAVIOLI FILLED WITH CACIO E PEPE, RAVIOLI FILLED WITH SPINACH AND RICOTTA CHEESE, SPAGHETTI, PENNE, FUSILLI AND FETTUCCINE

25



# SECONDI PIATTI

## MAIN COURSES

### SCALOPPA DI POLLO RUSPANTE DI FERENTINO CBT CON PATATE E CREAM FRESH (6)

Scaloppa di pollo ruspante di Ferentino cotta a bassa temperatura e poi grigliata,  
servita con patate al forno e cream fresh

*Low-temperature-cooked Ferentino free-range chicken escalope,  
grilled and served with potatoes and fresh cream*

28

### INVOLTINO DI SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON CARCIOFI E PATATE (1, 6, 8, 12)

Il tradizionale Saltimbocca con prosciutto crudo 36 mesi e salvia presentato  
in forma di involtino ripieno di carciofi e servito con contorno di patate al forno  
*The traditional Saltimbocca with 36 months aged Parma ham and sage roulade  
stuffed with artichokes and served with roasted potato*

30

### FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE (6, 8, A)

200 grammi di filetto di manzo nella classica versione al pepe verde,  
con contorno di agretti

*200 grams (7oz) beef fillet in green pepper sauce classic recipe,  
served with agretti (garden cress)*

46

### POLPO E MAZZANCOLLE GRIGLIATE AL PROFUMO MEDITERRANEO (11, 14)

Polpo e mazzancolle grigliati serviti con emulsione di agrumi del mediterraneo  
e contorno di asparagi

*Octopus and king prawns with Mediterranean citrus sauce  
served with asparagus on the side*

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 Creme Brulee with Passion Fruit and Raspberry cream*

13

#### SORBETTO AL CAFFÈ

Delizioso sorbetto la 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 Min*

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

### TRITTICO 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 Chiken no Chicken 100% veg cutlet served with fried sweet Potato*  
19



COSTOLETTE DI AGNELLO DALLA NUOVA ZELANDA ALLA "SCOTTADITO"  
CON CONTORNO DI PATATE E VERDURE DI STAGIONE  
NEW ZEALAND LAMB CHOPS A LA "SCOTTADITO"  
SERVED WITH ROASTED POTATO AND SEASONAL VEGETABLES  
48

300 GRAMMI DI RIBEYE DI MANZO URUGUAIANO  
CON CONTORNO DI PATATE E VERDURE DI STAGIONE  
300 GRAMS (10OZ) OF URUGUAYAN BEEF RIBEYE  
WITH ROASTED POTATO AND SEASONAL VEGETABLES  
48

300 GRAMMI DI RUBIA GALLEGA  
CON CONTORNO DI PATATE E VERDURE DI STAGIONE  
300 GRAMS (10OZ) OF RUBIA GALLEGA BEEF  
WITH ROASTED POTATO AND SEASONAL VEGETABLES  
58

SPIGOLA DEL MEDITERRANEO ALLA GRIGLIA O AL FORNO,  
CON CONTORNO DI PATATE E VERDURE DI STAGIONE (3)  
MEDITERRANEAN SEA BASS GRILLED OR OVEN COOKED  
SERVED WITH ROASTED POTATO AND SEASONAL VEGETABLES  
40

SALMONE LABEL ROUGE ALLA GRIGLIA O AL FORNO,  
CON CONTORNO DI PATATE E VERDURE DI STAGIONE (3)  
LABEL ROUGE SALMON GRILLED OR OVEN COOKED  
SERVED WITH ROASTED POTATO AND SEASONAL VEGETABLES  
35

MAZZANCOLLE DEL MEDITERRANEO ALLA GRIGLIA O AL FORNO,  
CON CONTORNO DI PATATE E VERDURE DI STAGIONE (14)  
MEDITERRANEAN KING PRAWNS GRILLED OR OVEN COOKED  
SERVED WITH ROASTED POTATO AND SEASONAL VEGETABLES  
42

## DALLA NOSTRA GRIGLIA

FROM OUR GRILL

# CONTORNI E INSALATE

## SIDES AND SALADS

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

Citronette, Vinaigrette al Balsamico e Yogurt  
*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)

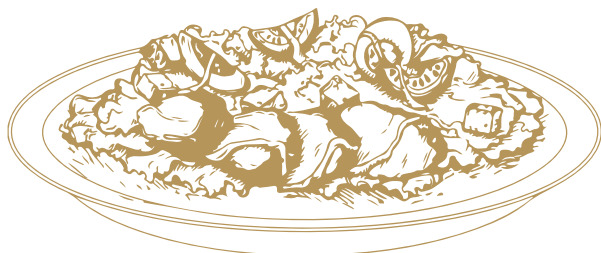
L'insalata di Nizza nella sua versione più tradizionale. Tonno, Patate, Olive Nere, Fagiolini, Pomodori, Alici e Uova Sode  
*Traditional Nizza Salad recipe. Tuna, Potato, black Olives, Green Beans, Tomato, Anchovies and Boiled Eggs*  
25

### PATATE DOLCI CROCCANTI IN SALSA CACIO E PEPE (1, 6)

Deliziose e croccanti Patate dolci servite con una salsa Cacio e Pepe  
*Delicious and crispy sweet Potato served with Cacio e Pepe sauce*  
15

### 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. May be the first version of the today famous Tiramisu. A sweet back to the past!*  
12

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

Piccoli Babà infusi in una bagna leggera al rum, serviti con insalata di Fragole e Gelato alla Vaniglia  
*Baby Babà soaked in light rum syrup, served with strawberry salad and Vanilla 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*  
13

### 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*  
13