

## CENA À LA CARTE Dinner a la carte



### ANTIPASTI Appetizers

Sashimi di salmone marinato, salsa tzatziki, granella di pistacchio di Stigliano e sorbetto alla rapa rossa  
*Marinated salmon sashimi, tzatziki sauce, Stigliano pistachio crumble and red beet sorbet*  
23 €

Nuovo fritto su crema di Parmigiano 36 mesi con scaglie di tartufo nero  
*Fried egg on 36-month-aged Parmesan cream with black truffle shavings*  
21 €

Flan di zucca, fonduta di Caciocavallo Podolico, cardoncello grigliato e cipolla in agrodolce  
*Pumpkin flan, Podolico Caciocavallo fondue, grilled cardoncello mushroom, and sweet-and-sour onion*  
17 €

Battuta di Madama bianca piemontese  
*Piedmontese Madama Bianca beef tartare*  
25 €

Polpettina DonnaE  
*Vegetarian bread balls with tomato sauce and Pecorino cheese flakes*  
19 €

### PRIMI PIATTI First Courses

Risotto carnaroli 30 mesi Magisa con crema di peperone crusco, gelato al baccalà, carpaccio di baccalà e croccante alla liquirizia  
*Carnaroli rice 30months "Magisa" with "peperone crusco" cream, cod ice cream and carpaccio, and liquorice crisp*  
27 €

Tagliolini al "beurre blanc" e tartufo nero Lucano  
*Tagliolini with "beurre blanc" and black truffle from lucania*  
29 €

Fusillone al pesto Lucano e crema di burrata  
*Fusillone pasta with Lucanian pesto and burrata cream*  
25 €

Fettuccine al cacao con coda alla vaccinara e pinoli tostati  
*Cocoa fettuccine with oxtail alla vaccinara and toasted pine nuts*  
25 €

Paccheri all'amatriciana di gamberi con salsa di datterini gialli e bottarga di muggine  
*Paccheri pasta with prawn amatriciana, yellow datterini tomato sauce, and mullet bottarga*  
29 €

### SECONDI PIATTI Second Courses

Guancette di maiale iberico brasato all'aglianico del Vulture con purè di patate di Viterbo  
*Iberian pork cheeks braised in Aglianico del Vulture wine with Viterbo potato purée*  
27 €

Entrecôte glassato al porto con verdure di stagione sotto sale  
*Port-glazed entrecôte with seasonal vegetables*  
31 €

Millefoglie di baccalà mantecato, chips di polenta, salsa di datterini bruciati al profumo di basilico e olive taggiasche  
*Creamed cod millefeuille, polenta chips, burnt datterini tomato sauce scented with basil, and Taggiasca olives*  
29 €

Gamberoni in pasta kataifi, salsa al curry, mango e tabasco con puntarelle in agrodolce  
*Kataifi-wrapped prawns, curry sauce with mango and Tabasco, and sweet-and-sour puntarelle*  
29 €

Coniglio porchettato in farcia di prugne, castagne con pancetta lucana e porcini  
*Rabbit porchetta stuffed with plums, chestnuts, with lucanian bacon and porcini mushrooms*  
27 €

### DESSERTS

Gelato fatto da noi  
*Home-made ice cream*  
13 €

Cheesecake al peperone crusco  
*Cheesecake with peperone crusco*  
13 €

Tartelletta con crema cachi, marron glacé e gocce di cioccolato fondente  
*Tartlet with persimmon cream, marron glacé and dark chocolate chips*  
13 €

La nostra torta della nonna scomposta  
*Our deconstructed Torta della Nonna*  
13 €

Carrello di formaggi con confetture e miele di Giorgio Poeta  
*Cheese trolley with jams and honey by Giorgio Poeta*  
13 €

## MENU DEGUSTAZIONE Tasting Menu

Crea il tuo menu degustazione,  
fatti consigliare dal nostro team

Create your tasting menu,  
get advice from our team

### Luxury

7 portate  
7 courses  
90€

### Superior

6 portate  
6 courses  
85€

### Junior

5 portate  
5 courses  
75€

### Initiale

4 portate  
4 courses  
65€

Abbina una selezione di vini  
Wine pairing

40€

Il menu degustazione  
deve essere per l'intero tavolo con portate uguali.

Minimo 2 persone

The tasting menu

must be for the whole table with equal courses.

Minimum 2 people

Info e Prenotazioni - Info and Reservations

WATHSAPP 📞 +39 3403642765

Presso Elizabeth Unique Hotel  
Via delle Colonnette, 35, 00186 Roma - www.ehrome.com

**DONNA** &  
BISTROT