

## APERITIVO DESIO

### APERITIVO RIONE PIGNA

Selezione di 2 gourmet tapas dello chef  
olive verdi, frutti del capperò, arachidi, pistacchi e chips di patate  
A SCELTA: 1 cocktail, flûte di prosecco, bicchiere di vino



€ 25,00

### APERITIVO RIONE SANT'EUSTACHIO

Selezione di 4 gourmet tapas dello chef  
olive verdi, frutti del capperò, arachidi, pistacchi e chips di patate  
A SCELTA: 1 cocktail, flûte di prosecco, bicchiere di vino



€ 30,00

### APERITIVO RIONE PIGNA

Chef's selection of 2 gourmet tapas, green olives, capers fruits, peanuts, pistachios, chips.  
A COCKTAIL or A GLASS OF PROSECCO or A GLASS OF WINE



€ 25,00

### APERITIVO RIONE SANT'EUSTACHIO


Chef's selection of 4 gourmet tapas, green olives, capers fruits, peanuts, pistachios, chips.  
A COCKTAIL or A GLASS OF PROSECCO or A GLASS OF WINE







€ 30,00







## ANTIPASTI

I SALUMI DELLA TRADIZIONE € 14,00  
SELEZIONE DI SALUMI ITALIANI DOP  
Crudo San Daniele| Salame Milano| Lonza  
lenta stagionatura 12 Mesi | Bresaola della  
Valtellina IGP | Mortadella Bologna IGP  
R  



FORMAGGI D'AUTORE € 12,00  
Selezione di formaggi freschi, morbidi e dolci  
con confetture agli agrumi e mieli nostrani.  



GRAND ASSIETTE DI SALUMI  
E FORMAGGI € 22,00  
Selezione di salumi e formaggi nostrani con  
mieli e marmellate nazionali R  



FRITTO MISTO GRAN CUPOLA € 16,00  
Suppli, olive ascolane, mozzarelline, fiore di  
zucca, baccalà e crocchetta di patate  
   





IL DESÍO DEL DÌ € 18,00  
Proposta giornaliera del Resident Chef  
Desìo\*

## ENTREE

TRADITIONAL CURED MEATS € 14,00  
SELECTION OF COLD CUTS  
San Daniele raw ham| Milan salami| dried  
cured pork loin| Bresaola of Valtellina PGI |  
Mortadella Bologna PGI R  

CHEESES OF THE AUTHOR € 12,00  
Cheeses' selection served with organic jams &  
honey flavored with Tumeric |Ginger |Truffle  
|Marc |Mozzarella  

GRAND ASSIETTE OF COLD CUTS &  
CHESSES € 22,00  
Selection of traditional cured meats and  
cheeses R  

MIXED FRIED GRAN CUPOLA € 16,00  
Suppli, Ascoli olives, mozzarella cheese,  
pumpkin flower, cod and potato croquette  
   

IL DESÍO DEL DÌ € 18,00  
Chef's Desìo daily proposal\*

## PRIMI PIATTI



### RISO VENERE CON TRIONFO

DI GAMBERI € 18,00

Riso venere | curry | gamberoni | olio EVO   

### RISOTTO ALLA ZUCCA CON GUANCIALE

CROCCANTE € 16,00

Riso venere | crema di zucca aromatizzata al  
rosmarino | guanciale di Amatrice STG croccante |  
olio EVO  

### PRIMI PIATTI DELLA TRADIZIONE




ROMANA € 16,00

Cacio e pepe | amatriciana | carbonara

Pasta a scelta tra tonnarello fresco e rigatone  
trafilati al bronzo    

### TROFIE ACQUA E FARINA CON ZUCCHINE

A LA JULIENNE € 16,00

Pasta fresca di tipo trofia | zucchine romanesche |  
olio EVO   




Il DESÍO DELLO CHEF € 18,00

(da considerarsi come piatto del giorno)\*

## FIRST COURSE



### VENUS RICE WITH PRAWNS TRIUMPH

€ 18,00

Venus Rice | curry | prawns | EVO oil   

### PUMPKIN RISOTTO WITH CRUNCHY

CHEEK € 16,00

Venus rice | pumpkin cream | Amatrice STG  
crunchy cheek | EVO oil  

TRADITIONAL ROMAN PASTA € 16,00

Cacio e pepe | amatriciana | carbonara

Pasta of your choice (tonnarello or rigatoni)



### TROFIE PASTA WITH ZUCCHINI A LA

JULIENNE € 16,00

Home Made Pasta | Roman courgettes | EVO oil



DESÍO CHEF'S PROPOSAL € 18,00

Daily Chef's proposal\*



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A CUSCIO



CROSTACEI



ARACHIDI



LUPINI



UOVA



ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLFITI



SOIA



SESAMO





SENAPE



SEDANO



## SECONDI PIATTI

### POTAGE PARMENTIER € 16,00

Patate nostrane | porri | brodo home made | panna dello chef  



### PROFUMO D'INVERNO € 14,00

Vellutata di zucca regionale

Crostini di pane | olio EVO  

### PROFUMO DELL'ORTO € 14,00






Vellutata di verdure di stagione

Sedano | carote | cipolla di Tropea | zucchine | patate leonessa | olio EVO   R



### PROFUMO DI MARE € 24,00

zuppa di pesce    

### GRANBURGER GOURMET € 25,00

Hamburger di Fassona | bacon croccante | cipolla di tropea caramellata | senape di Digione al miele | patate fritte     

### CHE MANZO € 24,00



Guancia di manzo italiano | crema di patate arrosto  

### CHE POLPO € 24,00

Polpo rosticcato | crema di patate | riduzione di salsa di soia e miele.    

## MAIN COURSE

### POTAGE PARMENTIER € 16,00

Potatoes | leek | home made vegetal broth | chef's cream | panna dello chef  

### WINTER SCENTS € 14,00

Velvety soup of pumpkin

bread croutons | EVO oil  

### GARDEN SCENTS € 14,00

Velvety soup of vegetables

Celery | carrots | Tropea onion | zucchini | lioness potatoes | EVO oil R  

### SEA SCENTS € 24,00


Fish Soup    

### GRANBURGER GOURMET € 25,00

Fassona Hamburger | crunchy bacon | caramelized tropea onion | Dijon Mustard with Honey | chips



### CHE MANZO € 24,00

Italian Beef Cheek | roasted potato cream  

### CHE POLPO € 24,00

Roasted octopus | potato | reduction of soy sauce and honey    



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



ARACHIDI



LUPINI



UOVA



ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLITI



SOIA



SESAMO



SENAPE



SEDANO

## LE INSALATE

La CAESAR € 14,00

Lattuga | pomodori pachino | crostini | pollo | uova  
| scaglie di parmigiano | salsa Caesar 🌿 🍷 ✨

La CAPRI € 14,00

Bufala campana DOP | Pomodori | olio EVO 🌿 🍷

La VEGGY € 14,00

insalata radicchio | scaglie di grana padano DOP |  
noci | pere 🍷

## LE PINSE

La MARGHERITA € 14,00 🌿 🍷 ✨

Pomodoro bio | Fiordilatte | Olio EVO | Basilico

La CRUDO € 18,00

Prosciutto Crudo di Parma DOP | Pomodoro bio |  
Fiordilatte | Rucola Fresca | Scaglie di Parmigiano  
| Olio EVO Italiano. 🍷 🌿 ✨

La DIAVOLA € 16,00

Pomodoro | Fiordilatte | salame piccante | Olio  
EVO 🌿 🍷 ✨

La NAPOLI € 16,00

Pomodoro bio | fiordilatte | alici del cantabrico  
|olio EVO 🍷 🌿 🐟 ✨

La BUFALA base rossa o bianca € 18,00

Mozzarella di Bufala campana DOP | rucola |  
pomodoro pachino | olio EVO 🍷 🌿 ✨

La PISTACCHIOSA € 18,00

Mortadella Bologna IGP | burrata campana | pesto  
di pistacchi | granella di pistacchi 🍷 🌿 ✨

## SALADS

La CAESAR € 14,00

Lettuce | cherry tomatoes | bread croutons |  
chicken | eggs | parmesan flakes| Caesar sauce 🍷 🌿 ✨

La CAPRI € 14,00

Bufala campana PDO | cherry tomatoes| fresh basil |  
EVO oil 🌿 🍷

La VEGGY € 14,00

Radicchio | Parmesan flakes | Nuts | Pears | oil 🍷

## THE ROMAN PINSA

La MARGHERITA € 14,00 🍷 🌿 ✨

BIO Tomato sauce | mozzarella | EVO oil | basil

La CRUDO € 18,00

Parma PDO raw ham | cherry tomatoes |  
Mozzarella | EVO oil | rocket | res or white base |  
parmesan flakes 🍷 🌿 ✨

La DIAVOLA € 16,00

BIO Tomato sauce | mozzarella | EVO oil | spicy  
salami 🍷 🌿 ✨

La NAPOLI € 16,00

Cantabrian Anchovies | BIO Tomato sauce |  
mozzarella | EVO oil | fresh basil 🍷 🐟 🌿 ✨

La BUFALA € 18,00

base of your coiche red or white| Bufala Mozzarella  
PDO | rocket | cherry tomatoes | EVO oil 🍷 🌿 ✨

La PISTACCHIOSA € 18,00




Mortadella IGP | burrata| pistachio pesto |  
pistachio grain 🍷 🌿 ✨






## DOLCI E DESSERT

### TIRAMISU DELLA TRADIZIONE

€ 12,00

Crema di mascarpone | savoiardi | profumo di caffè   

### TIRAMISU AL PISTACCHIO € 12,00

Crema di mascarpone al pistacchio | grani di pistacchio nostrani | savoiardi | profumo di caffè   

### TORTINO AL CUORE CALDO € 12,00

Tortino con cioccolato belga del 1911 e cocco rape'   




### TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE

€ 10,00




## DESSERTS

### TRADITIONAL ROMAN TIRAMISU

€ 12,00

Mascarpone cream | savoiardi | coffee   

### PISTACHIO TIRAMISU € 12,00

Pistachio mascarpone cream | pistachio grain | savoiardi | coffee   

### CHOCOLATE PIE WITH WARM HART

€ 12,00

Belgian chocolate | coconut rape'   

### SEASONAL FRUIT € 10,00



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A CUSCIO



CROSTACEI



ARACHIDI



LUPINI



UOVA



ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLITI



SOIA



SESAMO



SENAPE



SEDANO