

## Ristorante Le Spighe Menu

### ANTIPASTO - STARTER

Pulled Porchetta Con Provola e Guacamole di Broccolo Romanesco "Pulled Porchetta" with Provola Cheese and Roman Broccoli Guacamole Sauce	Euro 16,00
Tonno Rosso Affumicato Selezione "Bernardini", Rucola e Maionese al Wasabi Smoked Red Tuna Fish "Bernardini" Selection, Rocket Salad and Wasabi Mayonese	Euro 22,00
Alici Ripiene con Baccalà Mantecato, Pinoli e Patate con Zucchine alla Scapece Anchovies Filled with Creamed Cod Fish, Pine Nuts and "Scapece" Courgettes	Euro 19,00
Selezione di Salumi e Caciottine Locali, Composte di Frutta e Crostoni con Crema di Carciofi Selection of Local Cured Meats and Caciotta Cheeses, Fruit Jam and Artichoke Cream Bruschetta	Euro 23,00
Flan di Carciofi, Patate e Salvia con Spinacino Fresco e Pecorino Crosta Nera DOP Smoked Salmon, Greek Yogurt, Avocado and Tomato	Euro 18,00

### PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Spaghetti "Mancini" alla Carbonara con Guanciale Amatriciano Croccante Spaghetti "Mancini" with Carbonara Sauce and Crunchy Guanciale from Amatrice	Euro 19,00
Zuppeta Invernale di Legumi e Cereali con Crostoni al Pepe e Olio E.V.O. al Rosmarino Winter Cereals and Legumes Soup with Grilled Bread and Rosemary E.V.O. Oil	Euro 18,00
Gnocchetti di Patate Rosse Fatti in Casa, Vongole Lupino, Cime di Rapa e Bottarga di Muggine Homemade Red Potatoes Gnocchi with Lupine Clams, Turnip greens and Mullet Bottarga	Euro 22,00
Risotto Carnaroli "Acquerello" al Pomodoro, Fiori di Capperò e Gambero Rosso di Mazara del Vallo Carnaroli Risotto "Acquerello" with Tomato, Capers Flowers and Red Mazara del Vallo Shrimp	Euro 22,00
Ravioli ai Porcini con Crema di Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" e Aceto Dolce Ravioli Filled with Porcini Mushrooms, Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" Cream and Modena Balsamic Vinegar	Euro 19,00

### SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

Saltimbocca di Vitella alla Romana con Patate Mezza Botte e Bietole Roman-style Veal Saltimbocca with Sliced Potatoes and Chard	Euro 29,00
Tagliata di Manzo Piemontese alla Griglia con Sale Maldon e Verdure di Stagione Grilled Sliced Fassona Sirloin from Piemonte, Seasoned with Maldon Salt, Seasonal Vegetables	Euro 33,00
Costolette di Agnello Panato con Frutta Secca, Aioli alle Erbe e Patate al Forno Breaded Lamb Chops with Dried Fruits, Herbal Aioli Sauce and Baked Potatoes	Euro 29,00
Polpo Speziato con Crema di Ceci e paprika Affumicata Octopus with Spices, Chickpeas and Smoked Paprika	Euro 30,00
Spigola In Crosta Di Pane con Cicoria e Olive Taggiasche Sea Bass In Bread Crust With Chicory And Taggiasca Olives	Euro 28,00

### DELIZIE DI PASTICCERIA – DESSERT

Tortino alle Mele, Gocce di Cioccolato Fondente 70%, Crema Chantilly al Mandarino Apple Pie with Bitter Chocolate 70% Drops, Tangerine Chantilly Cream	Euro 12,00
Il Nostro Tiramisù alla Romana "Our Way" Roman Tiramisù	Euro 13,00
Crème Brulè Invernale Winter Crème Brulé	Euro 12,00
Cre moso all'Arancia Rossa, Crumble e Croccante alla Nocciola Red Orange Cream Pie with Biscuits Crumble and Crunchy Hazelnut "Croccante"	Euro 14,00

