

Ristorante Le Spighe

ANTIPASTI – STARTER

Flan di Carciofi e Patate Rosse, Cicoria Romanesca e Pecorino Crosta Nera € 15,00
Artichokes and red potatoes flan, Roman chicory and pecorino cheese "black crust"

Tagliere di Salumi e Caciotte del Norcino Cecchini con Composte di Frutta e € 17,00
 Crostoni di Pane
Selection of Cured Meats and Small Caciotta Cheeses board with Fruit Compote

Club Sandwich con Patate Fritte € 17,00
 Club Sandwich with French Fries

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Bombolotti all'Amatriciana con Guanciale del Norcino «Cecchini» € 16,00
 Bombolotti Pasta with Amatriciana Sauce

Gnocchetti alle Melanzane con Cime Di Rapa e Rana Pescatrice € 16,00
 Aubergine gnocchi with turnip greens and monkfish

Ravioli con Burrata Pugliese, Battuto al Basilico e Pomodoro secco € 16,00
 Ravioli with Burrata cheese, basil and dried tomatoes pesto

In Assenza del Fresco il Prodotto Potrebbe essere Surgelato
 In the Absence of Fresh Food the Product Could be Frozen

Menu Room Service

Room Service Charge € 10,00

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

Burger Vegano ai Ceci con Verdure Grigliate € 14,00
 Chick-peas Vegan Burger and Grilled Vegetables

Oversize Burger con Patatine Fritte € 19,00
 Oversize Burger and French Fries

Tagliata di Manzo «Cube Roll» con Sale affumicato e Rosmarino € 26,00
 Sliced Beef "Cube Roll" with Smoked Salt and Rosemary

Spigola in Crosta di Pane, Cicoria e Olive Taggiasche € 27,00
 Sea bass in bread crust, chicory and Taggiasca olives

DELIZIE DI PASTICCERIA – PASTRY DELIGHTS

Tortino alle Mele annurche e pinoli tostati con Crema Chantilly e Frutti Rossi € 11,00
 Annurca apple and toasted pine nut tart with Chantilly cream and red fruits

Mousse al Cioccolato Fondente 75% inserto di Arancia Rossa e Crumble € 11,00
 alle Mandorle
 75% Dark Chocolate Mousse filled with Blood Orange and Almond Crumble

Per Informazioni Su Sostanze E Allergeni Contattare Il Personale In Servizio
 For Information About Substances And Allergens Please Contact The Staff

