

Ristorante Le Spighe Menu

ANTIPASTO - STARTER

Croquette di Porchetta Con Scamorza Affumicata, Patate Speziate e Zucchine Romanesche "Pulled Porchetta" with Smoked Scamorza Cheese, Spiced Potatoes and Roman Courgettes	Euro 14,00
Melanzana alla Parmigiana Moderna Modern Aubergine Parmigiana	Euro 15,00
Carpaccio di Spigola con Julienne di Finocchio, Pesca Nettare e Sale Nero Sea Bass Carpaccio with Fennel Julienne, Nectarine Peach and Black Salt	Euro 16,00
Salmone Affumicato, Yogurt Greco, Avocado e Maionese Di Pomodoro Smoked Salmon, Greek Yogurt, Avocado and Tomato Mayonnaise	Euro 21,00
Selezione Di Salumi Stagionati e Caciottine Fresche Con Bruschette e Composte Di Frutta Selection of Cured Meats and Small Caciotta Cheeses Board with Fruit Compote	Euro 18,00

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Mezze Maniche alla Carbonara con Guanciale Amatriciano del "Norcino Cecchini" Mezze Maniche Pasta with Carbonara Sauce	Euro 16,00
Ravioli Con Burrata, Battuto Al Basilico E Pomodorini Confit Ravioli with Burrata Cheese, Basil Pesto and Confit Tomatoes	Euro 18,00
Gnocchetti Di Patate Rosse con Ragù Di Polpo, Pomodoro Ciliegino Dolce e Tarallo Pugliese Red Potato Gnocchi with Octopus Ragout, Sweet Cherry Tomato and Apulian Tarallo	Euro 18,00
Fettucelle all'Uovo con Crema di Pecorino Toscano Dolce, Bottarga di Muggine e Lime Egg Fettucine Pasta with Sweet Tuscan Pecorino Cream, Mullet Bottarga and Lime	Euro 18,00
Risotto agli Asparagi, Salicornia, Gambero Rosso di Mazara e Salsa Aioli Risotto with Asparagus, Glasswort, Mazara Red Shrimps and Aioli Sauce	Euro 23,00

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

Calamaro Grigliato, Zucchine alla Scapece e Mandorle Tostate Grilled Squid, Zucchini Scapece And Toasted Almonds	Euro 24,00
Saltimbocca di Vitella alla Romana con Patate e Verdure Fresche di Stagione Roman-style Veal Saltimbocca with Potatoes and Fresh Seasonal Vegetables	Euro 24,00
Salmone Gratinato, Scarola e Cipolla Rossa In Agrodolce Au Gratin Salmon, Escarole and Sweet and Sour Red Onion	Euro 25,00
Tagliata di Controfiletto Nazionale Selez. "Scottona" con Patate al Rosmarino e Spinaci Sliced National Sirloin "Scottona" Selection with Spinach and Potatoes with Rosemary	Euro 26,00
Spigola In Crosta Di Pane con Cicoria e Olive Taggiasche Sea Bass In Bread Crust With Chicory And Taggiasca Olives	Euro 27,00

DELIZIE DI PASTICCERIA – DESSERT

Cheese Cake Scomposta alle Fragole Deconstructed Strawberries Cheese Cake	Euro 10,00
Il Nostro Tiramisù Our Tiramisù	Euro 10,00
Mousse Al Limone, Basilico e Sablè All'olio Extra Vergine Di Oliva Lemon Mousse with Basil and Olive Oil Sablè	Euro 11,00
Semifreddo con Ricotta Dolce, Amarene e Crumble alla Vaniglia Semifreddo with Sweet Ricotta Cheese, Sour Cherries and Vanilla Crumble	Euro 11,00

