



GRAND HOTEL PALATINO ROMA



ANTIPASTO - STARTER

Sformato ai Carciofi, Cicoria di Campo e Pecorino Crosta Nera D.O.P. Euro 14,00
Artichoke flan, wild chicory and Pecorino "Black Crust" D.O.P.

Prosciutto Crudo, Mozzarella di bufala e Sfoglia di Pane Aromatizzata Euro 15,00
Dry-Cured raw ham from Amatrice, buffalo mozzarella cheese and flavored bread leaves

Selezioni di Salumi e Caciottine del Norcino "Cecchini" con Composte di Frutta Euro 15,00
Selection of Cure Meats and Small Caciotta Cheeses with Fruit Compote

Polpo Speziato, Patate al Rosmarino e Guacamole Romano Euro 17,00
Spiced Octopus, Rosemary Potatoes and Roman Guacamole

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Pici Senesi con Ragù di Cinta Senese, Erbe di Campo e Pecorino di Pienza dop** Euro 15,00
Pici Pasta with Cinta Senese Ragù Sauce, Wild Herbs and Pienza Pecorino PDO Cheese



Gnocchetto di Patate Viola, Pesto di Rucola e Mandorle Tostate Euro 15,00
Purple potato dumpling with rocket and toasted almonds pesto

Bombolotti all'Amatriciana con Guanciale del Norcino "Cecchini" Euro 16,00
Bombolotti with Amatriciana Sauce

Tonnarelli alla Carbonara con Guanciale del Norcino "Cecchini" Euro 16,00
Tonnarelli Pasta with Carbonara Sauce

Panciotto Capesante e Gamberi, Zucchine all'origano e Pomodorini Confit Euro 17,00
Scallops and Prawns ravioli with Oregano Courgettes and Confit Tomatoes

Spaghetti Mancini con Vongole Lupino e Olio al Basilico Euro 17,00
Mancini Spaghetti with Clams and Basil-Flavoured Oil

** Per ogni piatto di Pici venduto verranno donati € 2,00 alla Protezione Civile a sostegno della Regione Toscana per le aree colpite dall'alluvione

** For each dish of Pici sold, €2,00 will be donated to the Civil Protection in support of the areas of Tuscany affected by the flood

Ristorante Le Spighe

Menu

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

Saltimbocca di Vitella alla Romana con Verdure di Stagione Euro 23,00
Roman Style Veal Cutlet, Garnished with Parma Ham and Sage, with Seasonal Vegetables

Salmone Grigliato con Panna Acida e Maionese ai Lamponi Euro 24,00
Grilled Salmon with Sour Cream and Raspberry Mayonnaise

Cube Roll con Verdure Ripassate e Patate Mezza Botte Euro 26,00
Cube Roll with Sauteed Vegetables and Half Barrel Potatoes

Ricciola con Caponata di Verdure e Maionese di Pomodoro Datterino Euro 26,00
Amberjack with Vegetables and Datterino Tomato Mayonnais

Sandwich di Spigola in Crosta di Pane, Cicoria e Olive Taggiasche Euro 27,00
Seared Seabass Sandwich with Chicory and Olives

DELIZIE DI PASTICCERIA – DESSERT

Tagliata di Frutta Fresca Euro 9,00
Slice Fresh Fruit

Il Nostro Tiramisù Euro 10,00
Our Tiramisù

Mousse al Cioccolato Bianco, Passion Fruit e Mentuccia Euro 11,00
White Chocolate Mousse with Passion Fruit and Pennyroyal Mint

Tartelletta con Crema alla Vaniglia e Frutti Rossi Euro 11,00
Vanilla Cream Tart with Red Berry

