

Ristorante Le Spighe Menu

ANTIPASTO - STARTER

Sformato di Carciofi con Patate Rosse, Salvia e Pecorino Romano Euro 12,00

Artichokes and Red Potatoes Pie, with Sage and Pecorino Romano

Selezione di Caciottine Fresche e Salumi Tipici Locali Euro 13,00

Selection of Traditional Roman Cold Cuts and Cheese

Salmone Affumicato Marinato agli Agrumi, Mandorle e Menta Euro 13,00

Smoked Salmon Marinated with Citrus Fruits, Almond and Mint Leaves

Insalatina Tiepida di Calamaretti* con Verdure Croccanti al Basilico Euro 14,00

Lukewarm Salad of Squids* and Basil Crispy Vegetables

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Zuppa di Verdure con Olio Extra Vergine di Oliva Canino d.o.p (VT) Euro 12,00

Vegetable Soup with Extra Virgin Olive Oil Canino d.o.p (VT)

Fettuccine alla Carbonara con Guanciale Amatriciano Euro 14,00

Carbonara Style Fettuccine with Guanciale from Amatrice

Panciotti* ai Finferli e Fontina DOP “burro e salvia”, con Pane Aromatizzato Euro 15,00

Ravioli* Filled with Chantelleres, Cheese Fondue with Butter and Sage, Flavored Bread

Spaghetti alle Vongole* con Olio al Basilico Euro 15,00

Spaghetti with Clams* and Olive Oil Scended with Basil

Risotto Pistilli di Zafferano, Gambero Rosso* di Mazara del Vallo e Pomodoro Secco Euro 16,00

Risotto with Saffron Pistils, Red “Mazara del Vallo” Shrimps* from and Dried Tomato

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

Saltimbocca alla Romana Euro 20,00

Roman Style Veal Cutlet Garnished with Ham and Sage

Tagliata di Manzo alle Erbe e Sale Grosso Affumicato Euro 24,00

Sliced Beef with Herbs Smoked Salt

Frittura di Calamari* e Gamberoni* Euro 20,00

Mixed Fried Squids* and Prawns*

Sandwich Croccante di Spigola* con Cicoria e Olive Taggiasche Euro 23,00

Seabass* Crispy Sandwich with Chicory and Black Olives

DELIZIE DI PASTICCERIA – DESSERT

Tiramisù Classico Euro 8,00

Traditional Tiramisu

Mousse al Cioccolato Bianco con Sableé all'Arancia Euro 9,00

White Chocolate Mousse with Orange Sable Short Crust Pastry

Semifreddo alla Vaniglia, Crumble al Cioccolato e Meringa Euro 9,00

Vanilla Parfait with Chocolate and Meringue Crumble

Tortino al Cioccolato Fondente, con Mandorle e Frutti Rossi Euro 9,00

Dark Chocolate Mini Cake with Almonds and Red Fruit

