

Ristorante
"La Corte degli Archi"

Antipasti / Starters

Carpaccio di ricciola, mango e zenzero ^{*4*9}
Amberjack Carpaccio with mango and ginger
20,00 €

Baccala pil pil con morbido di patate, polvere di menta e mandorle tostate ^{*7*4*8}
Cod with pil pil sauce with soft potatoes, mint powder and roasted almonds
20,00 €

Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi, pomodori datterini e burrata ^{*7}
Parma ham 24 months-aged, tomatoes and burrata cheese
18,00 €

Vitello tonnato con mix di erbe di stagione ^{*6*4}
Cold veal with tuna sauce and seasonal herbs
18,00 €

Pescato del giorno ^{*4}
Fish of the day



Primi piatti / First courses

I classici della tradizione romana
Carbonara ^{*1*3*7}, Amatriciana ^{*1}, Cacio e pepe ^{*1*7}
Traditional roman Tonnarelli "Carbonara", "Amatriciana", "Cacio e pepe"
18,00 €

Tonnarelli cacio e pepe, gamberi marinati e lime ^{*1*7*14}
Tonnarelli with pecorino cheese, pepper, marinated prawns and lime
22,00 €

Pasta mista fagioli, cozze e peperone crusco ^{*1*4*13}
Mixed pasta with beans, mussels and crusco pepper
20,00 €

Orecchiette con pesce spada, pomodorini confit e melanzane ^{*1*7*4}
Orecchiette with swordfish, confit tomatoes and eggplants
22,00 €

Tortiglioni alla Norma e basilico fresco ^{*1*7}
Tortiglioni with eggplants, tomato sauce and smoked ricotta with fresh basil
18,00 €

Secondi piatti / Second courses

Tagliata di manzo di Sakura con verdure di stagione
Sliced steak of Sakura beef with seasonal vegetables
25,00 €

Branzino con verdure arrostate ^{*4*14}
Sea bass with roasted vegetables
20,00 €

Polpo scottato con humus di ceci, olio al rosmarino e mix di erbe ^{*13*11*6*9}
Octopus with chickpeas hummus, rosemary oil and herb mix
22,00 €

Scamorza affumicata panata con panko, verdure croccanti e riduzione al cherry ^{*1*7}
Smoked Scamorza cheese coated in panko, crunchy vegetables and cherry reduction
18,00 €

Pescato del giorno ^{*4}
Fish of the day



Desserts

Tiramisù fatto in casa al bicchiere ^{*1*3*7}
Homemade tiramisù
10,00 €

Crème brûlée ^{*1*7*3}
10,00 €

Ananas caramellato con gelato al cocco ^{*7*8}
Caramelized pineapple with coconut ice cream
10,00 €

Brownies al cioccolato con gelato fiordilatte e purea di albicocca ^{*1*7*8}
Chocolate brownies with fiordilatte ice cream and apricot puree
10,00 €

Coperto/Cover Charge
3,00 €

Tabella allergeni – Allergies info

1 Glutine – Cereals containing gluten
2 Crostacei – Crustaceans
3 Uova – Eggs
4 Pesce – Fish
5 Arachidi – Peanuts
6 Soia – Soyabeans
7 Latte – Milk

8 Frutta a guscio – Nuts
9 Sedano – Celery
10 Senape – Mustard
11 Sesamo – Sesame seeds
12 Lupini – Lupin seeds
13 Molluschi – Molluscs
14 Anidride solforosa e solfiti – Sulphur dioxide and sulphites



*Grand Hotel
del Gianicolo*