

H I | R E S

H I G H R E S T A U R A N T

Antipasti - Appetizers

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI, MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO <i>RED PRAWN CARPACCIO, BUFFALO MOZZARELLA AND BASIL (2, 7, 12)</i>	€ 32
TARTARE DI DENTICE <i>RED SNAPPER TARTARE (4)</i>	€ 24
TARTARE DI TONNO, ERBA CIPOLLINA E GEL DI LIMONE <i>TUNA TARTARE, CHIVES AND LEMON GEL (4)</i>	€ 22
TARTARE DI SCAMPI, MANDARINO E PEPE DI SICHUAN <i>SCAMPI TARTARE, TANGERINE AND SICHUAN PEPPER (2, 12)</i>	€ 35
CARPACCIO DI RICCIOLA E GEL DI ZUCCA <i>AMBERJACK CARPACCIO AND PUMPKIN GEL (4)</i>	€ 22
SEPPIA ALLA DIAVOLA, SALSA DI DATTERINI GIALLI AFFUMICATI E CAROTE <i>GRILLED CUTTLEFISH, SMOKED YELLOW TOMATOES SAUCE AND CARROTS (12, 14)</i>	€ 20
MOSCARDINI FRITTI, ZUCCHINE ALLA SCAPECE DI ARANCIA E MAIONESE AL POMODORO <i>FRIED BABY OCTOPUS, COURGETTES IN SCAPECE STYLE WITH ORANGE AND TOMATO MAYONNAISE (1, 3, 14)</i>	€ 20
TARTARE DI MANZO, PUNTARELLE ALLA ROMANA E NOCCIOLE <i>BEEF TARTARE, CHICORY HEARTS IN ROMAN STYLE AND HAZELNUTS (4, 8)</i>	€ 22
OSTRICHE <i>OYSTERS (1, 14)</i>	€ 7

Primi Piatti - First Courses

LINGUINA CON ASTICE, BUFALA E LIMONE <i>LINGUINE WITH LOBSTER, BUFFALO MILK AND LEMON (1, 2, 7)</i>	€ 30
RISOTTO AI CROSTACEI <i>RISOTTO WITH CRUSTACEAN (1, 2, 7)</i>	€ 30
SPAGHETTONE ALLE VONGOLE AFFUMICATE <i>ARTISANAL SPAGHETTI WITH SMOKED CLAMS (1, 14)</i>	€ 24
AGNOLOTTI DI FARAONA ALLA CACCIATORA, PARMIGIANO E OLIVE <i>HOME-MADE AGNOLOTTI FILLED WITH GUINEA-FOWL "A LA CACCIATORA", PARMIGIANO AND OLIVES (1, 3, 7, 9, 12)</i>	€ 20

Secondi Piatti - Main Courses

DENTICE AL SALE, ZUCCA E FUNGHI <i>RED SNAPPER COOKED ON SALT, PUMPKIN AND MUSHROOMS (1, 4)</i>	€ 36
RICCIOLA IN GUAZZETTO ALLA MEDITERRANEA <i>AMBERJACK IN MEDITERRANEAN BROTH (4)</i>	€ 34
POLPO E PATATE <i>OCTOPUS AND POTATOES (7, 14)</i>	€ 28
CUBE ROLL, SALSA BBQ E PATATE <i>GRILLED AND SLICED BEEF STEAK, BBQ SAUCE AND POTATOES (7, 9, 12)</i>	€ 30

Dessert

ASSOLUTO DI CIOCCOLATO <i>CHOCOLATE ABSOLUTE (1, 3, 7)</i>	€ 14
CREMA CATALANA ALL'ANANAS CON BISCOTTO AL ROSMARINO <i>SPANISH-STYLE CRÈME BRÛLÉE WITH PINEAPPLE AND ROSEMARY CRUMBLE (1, 3, 7)</i>	€ 14
RICOTTA E VISCIOLE <i>FRESH MOUSSE OF RICOTTA CHEESE AND SOUR CHERRIES (1, 3, 7)</i>	€ 14
TAGLIATA DI FRUTTA <i>SLICED FRESH FRUIT</i>	€ 12
GELATI E SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE <i>HOME-MADE ICE CREAM AND SORBETS (3, 7, 8)</i>	€ 10
FORMAGGI <i>CHEESE SELECTION (1, 7, 8)</i>	€ 20

CARTA VINI
WINE LIST

CARTA BAR
BAR MENU

ALLERGENI: **1:** GLUTINE/CEREALI - CEREALS/GLUTEN **2:** CROSTACEI - CRUSTACEANS **3:** UOVA - ALLERGENS EGG **4:** PESCE FISH **5:** ARACHIDI - PEANUT **6:** SOIA - SOY **7:** LATTE/LATTOSIO - MILK/LACTOSE **8:** FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI - TREE NUTS **9:** SEDANO - CELERY **10:** SENAPE - MUSTARD **11:** SESAMO - SESAME **12:** SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10MG/KG - SULPHITES > 10MG/KG **13:** LUPINI - LUPIN **14:** MOLLUSCHI - MOLLUSCS

IL SERVIZIO VIENE ESPLETATO IN OTTEMPERANZA ALLE DISPOSIZIONI PREVISTE DAL DPCM DEL 17/05/20 E DELL'ORDINANZA PRES. REG. LAZIO DEL 16/5/20, N. Z00041 IN MATERIA DI RIAVVIO DELLE ATTIVITÀ ECONOMICHE, PRODUTTIVE E SOCIALI