

Ristorante
"La Corte degli Archi"

Antipasti / Starters

Tagliata di scamone Sakura con cipollina di Tropea in agrodolce,
salsa teriyaki e granella di nocciole *6*8

*Sakura rump roast steak with sweet and sour Tropea red onion,
teriyaki sauce and hazelnut grains*

18,00 €

Polpo scottato con caldo di patate, olio al prezzemolo e petali di pomodoro *13

Lightly cooked octopus with smashed potatoes, parsley oil and tomato petals

20,00 €

Prosciutto di parma stagionato 24 mesi con mozzarella di bufala di Caianello *7

Parma ham 24 months with bufala mozzarella from Caianello

18,00 €

Vellutata di verdure alla giardiniera con
crostoni di pane ai cereali e finocchietto *1*7

Vegetables soup with cereal bread croutons and fennel seeds

16,00 €

Piatto del giorno *1*4 - *Dish 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 pasta "Carbonara", "Amatriciana", "Cacio e pepe"

16,00 €

Tonnarelli cacio e pepe, gamberi marinati e lime *1*7*14

Tonnarelli pasta with pecorino cheese, pepper, marinated prawns and lime

22,00 €

Tortello alla zucca con guanciale croccante mantecato con pecorino di fossa *1*4*7

Pumpkin tortello with crunchy guanciale and pecorino di fossa cheese

20,00 €

Fettuccine con ragù francese a coltello mantecato con demiglacè di fondo bruno *1*3*9

Fettuccine pasta with French ragout and brown demiglace

20,00 €

Piatto del giorno *1*4

Dish of the day

Secondi piatti / Second courses

Tagliata di manzo di Sakura ai funghi porcini con scarola ripassata, uvetta e pinoli ^{*8}
Sakura sliced beef steak with porcini mushrooms and stir-fried escarole, raisins and pine nuts
25,00 €

Filetto di maiale con salsa al latte, cime di rapa e speck croccante ^{*7}
Pork fillet with milk sauce, turnip greens and crispy bacon
20,00 €

Bocconcini di spigola scottati con morbido di patate al limone e crema di verdure ^{*1*4*7}
Lightly cooked sea bass bites, soft potatoes with lemon and vegetable cream
22,00 €

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

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



Desserts

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

Cheesecake al caffè ^{*1*7}
Coffee cheesecake
10,00 €

Mousse doppio strato con biscotto croccante, pistacchio e glassa al cioccolato fondente ^{*1*7*8}
Double layered mousse with crunchy biscuit, pistachio and dark chocolate icing
10,00 €

Composta di frutta di stagione
Mixed fresh fruit
10,00€

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*