

Ristorante

"La Corte degli Archi"

Antipasti / Starters

Melanzana perlina con pomodori datterino, crema di parmigiano e basilico *7
"Perlina" eggplants with cherry tomatoes, parmesan cream and basil
16,00 €

Polpo scottato con hummus di ceci, pomodori confit
e mix di misticanza fiorita *8*9*10*11*14
Seared octopus with chickpea hummus, confit tomatoes and mixed salad
20,00 €

Burrata di bufala campana con prosciutto di Parma stagionato, pomodori
datterino e foglie di senape *7*10
Burrata cheese with cured Parma ham, cherry tomatoes and mustard
18,00 €

Tonno alla puttanesca con crema di pomodori datterino e fiori di capperi *4
Tuna with cherry tomatoes, caper flowers, oregano and black sesame
20,00 €



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, pepe, gamberi marinati e lime *1*7*14
"Tonnarelli" pasta, pecorino cheese, pepper, marinated prawns and lime
16,00 €

Tagliolini con fiori di zucca, concassé di pomodoro, alici e stracciatella *1*4*7
*"Tagliolini" pasta with zucchini flowers, tomato concassé, anchovies
and stracciatella cheese*
16,00 €

Mezzi paccheri con pomodori datterino, pesto di pistacchio e stracciatella *1*7*8
"Mezzi Paccheri" pasta with cherry tomatoes, pistachios pesto and stracciatella cheese
16,00 €

Piatto del giorno - *Dish of the day*
20,00 €

Secondi piatti / Second courses

Tagliata di manzo di Sakura con cicorietta selvatica ripassata
Sakura beef with fresh wild chicory
24,00 €

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con croccante di speck,
salsa al latte e punte di asparagi *⁷
Pork fillet cooked at low temperature with crispy bacon, milk sauce and asparagus
20,00 €

Baccalà pil pil con crema di patate e mandorle tostate *⁴*⁷*⁸
Pil pil cod with potatoes cream and toasted almonds
20,00 €

Bocconcini di spigola con panko crema di topinambur e minestrone liquido *¹*⁴*⁹
Sea bass with Panko, Topinambur cream and vegetable soup
22,00 €

Pescato del giorno
Catch of the day
22,00 €



Desserts

Lingotto di semifreddo al pistacchio glassato al cioccolato bianco e amaretti *¹*⁷*⁸
Pistachio parfait with white chocolate and amaretto biscuits
10,00 €

Cannolo ripieno di cream cheese con granella di pistacchio *¹*⁷*⁸
Cannolo with cream cheese and pistachio grain
10,00 €

Tiramisù al bicchiere con gocce di cioccolato *¹*⁷
Homemade tiramisù with chocolate drops
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 Anidride solforosa e solfiti – *Sulphur dioxide and sulphites*
13 Lupini – *Lupin seeds*
14 Molluschi – *Molluscs*



Grand Hotel Del Gianicolo