

Ristorante

"La Corte degli Archi"

Antipasti / Starters

Ostrica croccante alla pizzaiola ^(1,6,9,12)
Pizzaiola crispy oyster
16€

Tartare di manzo bbq, kale e limone ⁽⁸⁾
BBQ beef tartare with kale and lemon
15€

Sgombro kabayaki, mela verde e sedano rapa ^(1,2,3,10)
Kabayaki mackerel fish, green apple and celeriac
15€

Uovo, funghi, nocciole e soia ^(1,2,9,12,13)
Egg, mushrooms, hazelnuts and soy
14€



Primi piatti / First courses

Spaghettone, cime di rapa, cozze, pecorino e nduja ^(1, 6, 12)
Spaghettone with turnip tops, mussels, pecorino cheese and nduja
15€

Tonnarello all' Amatriciana ^(1,9,12)
Tonnarelli with Amatriciana sauce
16€

Pennone con broccolo arriminato, lime e aglio nero ^(1,10,12,13)
Pasta with broccoli, lime and black garlic
15€

Bottone di coda alla vaccinara ^(1,4,9,12)
Fresh pasta with Coda alla vaccinara
16€

Secondi piatti / Second courses

Manzo, nocciole, zucca e mandarino ^(2, 4, 13)
Beef with hazelnuts, pumpkin and tangerine
24€

Quaglia, indivia, arachidi e lampone ^(1,2,3,4,5)
Quail, endive salad, peanuts and raspberry
22€

Cefalo, mela piccante, patate e bieta ^(5, 10)
Mullet, spicy apple, potatoes and chard
22€

Ombrina, sedano rapa e limone nero ⁽¹⁰⁾
Croacker fish, celeriac and black lemon
22€



Desserts

Agrumi e vaniglia ^(1,9,12)
Citrus fruits and vanilla
10€

Mela, caramello e noce moscata ^(1, 12)
Apple, caramel and nutmeg
10€

Torta di rose con gelato alla mandorla ^(1, 9, 12, 13)
Roses cake with almond ice cream
(Consigliato per 2 persone) - (Recommended for 2 people)
16€

Tabella allergeni – Allergen info

1 Frumento/glutine – wheat/gluten
2 Soia - Soy
3 Sesamo - Sesame
4 Sedano - Celery
5 Arachidi - Peanut
6 Molluschi - Molluscs
7 Crostacei – Shellfish

8 Senape - Mustard
9 Uova - Eggs
10 Pesce - Fish
11 Lupini - Lupine
12 Latte e derivati - Milk and dairy products
13 Frutta a guscio - Nuts
14 Anidride solforosa - Sulphur dioxide



Grand Hotel Del Gianicolo