

*Ristorante*

*"La Corte degli Archi"*

# *Antipasti / Starters*

Uovo in camicia dorato con crema  
di asparagi e olio al tartufo  
*Egg with asparagus cream and truffle oil*  
14,00 €

Tonno rosso in crosta di pistacchio con salsa agrodolce  
*Red tuna in sesame seed crust and soy sauce*  
16,00 €

Filetto di baccalà in crema di ceci e olio al rosmarino  
*Cod fillet in chickpea cream and rosemary oil*  
15,00 €

Millefoglie con prosciutto crudo di parma e bufala  
*Salted millefeuille with Parma ham and buffalo mozzarella*  
16,00 €



# *Primi piatti / First courses*

Tonnarelli cacio e pepe nero,  
con quenelle di gambero rosa e lime  
*Tonnarelli pasta cacio e pepe,*  
*with pink shrimp quenelle and lime*  
18,00 €

Gnocchi con ombrina, ciliegino, limone e basilico  
*Gnocchi pasta with croaker fish, cherry tomato,*  
*lemon and basil*  
16,00 €

Primi classici romani (Amatriciana, Carbonara, etc.)  
*Roman classics (Amatriciana, Carbonara, etc.)*  
16,00 €

# *Secondi piatti / Second courses*

Entrecôte di manzo con broccoletti e mandorle tostate  
*Entrecôte of beef with broccoli and toasted almonds*  
23,00 €

Costata di vitello con panatura aromatizzata  
al pepe nero, servita con patate novelle  
*Veal chop with breading black pepper flavored  
with potatoes novelle*  
25,00 €

Ombrina con cipolla di tropea caramellata,  
crumble alle erbe e fumetto, con cavolo nero  
*Croaker fish with caramelized tropea onion,  
herb crumble and comic strip, with kale*  
20,00 €

Spigola in crosta di zucchine  
con lattughino romano e colatura di alici  
*Courgette-crusted sea bream fillet  
with baby gem and anchovy sauce*  
23,00 €



## *Desserts*

Semifreddo al pistacchio  
*Pistachio semifreddo*  
10,00 €

Tiramisù  
*Tiramisù*  
10,00 €

Tagliata di frutta di stagione  
*Fresh fruit salad*  
10,00 €

Tris di gelati  
*Ice cream mix*  
10,00 €

**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 Quirinale*