

Ristorante
"La Corte degli Archi"

Piatti Speciali del nostro Ristorante

Special plates of our Restaurant

Degustazione di cinque formaggi Biologici italiani serviti con confetture ed il nostro pane ai cereali *1*7*8

Tasting of Italian cheese with jam and homemade bread

22,00 €

Caviale Baerii selezione Prunier 10g servito con Blinis e panna acida *1*4*7

Caviar Baerii Prunier selection 10g with Blinis and sour cream

30,00 €

Costata di Wagyu giapponese A4

Japan Wagyu Beef

50,00 €

Le nostre zuppe

Our soups

Zuppa di Lenticchie *1*9

Lentil soup

16,00 €

Zuppa di Fagioli *1*9

Beans soup

16,00 €

Minestrone di Verdure *1*9

Vegetables soup

16,00 €

Antipasti / Starters

Spiedo di agnello glassato, sedano rapa e senape in grani ^{*10*9*7}
Glazed lamb skewer with celery and mustard
18,00 €

Tartare di manzo affumicata, midollo e cipolle alla brace
Sakura smoked tartar, bbq onion and marrow
20,00 €

Calamaro alla brace, zucca e riduzione di aceto balsamico ^{*4}
Grilled squid, pumpkin and balsamic vinegar
18,00 €

Cavolfiore alla brace, latte di cavolfiore e cavolo nero ^{*7}
Cauliflower bbq, milk cauliflower and black kale
16,00 €

Carpaccio di branzino marinato agli agrumi e alla soia ^{*4*6*1}
Sea bass carpaccio marinated with sour soia and citrus fruits
22,00 €

Primi piatti / First courses

Tagliolini burro di manteca e tartufo ^{*1*3*7}
Tagliolini with Manteca butter and black truffle
25,00 €

Ravioli del plin, ossobuco, parmigiano reggiano 24 mesi e 'nduja ^{*1*3*7*9}
Homemade Ravioli, braised veal, parmesan and 'nduja
22,00 €

Risotto riserva San Massimo, zafferano abruzzese e manzo ^{*7*9}
Risotto with saffron and beef
26,00 €

Tortelli di gamberi, cacio, pepe e lime ^{*1*2*3*4*7}
Homemade tortello with shrimps, pecorino cheese, pepper and lime
22,00 €

Linguina Mancini al nero d'aglio e vongole veraci ^{*1*13}
Linguine with black garlic and clams
25,00 €

I classici della tradizione romana
Carbonara ^{*1*3*7}, Amatriciana ^{*1}, Cacio e pepe ^{*7}
The classics of Roman tradition
Pasta 'Carbonara', 'Amatriciana', 'Cacio e pepe'
22,00 €

Secondi piatti / Mains courses

Polpo alla brace, patate e 'nduja *4*7
Grilled octopus with potatoes and 'nduja
 26,00 €

Branzino arrosto con verza affumicata e cavolo nero *4
Grilled sea bass with smoked black kale
 28,00 €

Ribeye di manzo argentino e friggirelli *7*9
Ribeye beef steak and peppers
 32,00 €

Guancia di manzo e cipolle di Tropea al vino rosso *7*9
Beef cheek with Tropea onion and red wine
 26,00 €

Pinsa romana multicereali di nostra produzione con scamorza, pomodori secchi e cime di rapa *1*7*8
Homemade Pinsa romana with scamorza cheese, sundried tomatoes, turnip
 22,00 €

Desserts

Tiramisù *1 *3* 7
Homemade tiramisù
 10,00 €

Pan brioche al latte, caramello salata e gelato alla vaniglia *1*3*7
Pan brioche, salty caramel and vanilla ice cream
 10,00 €

Crostatina, limone e meringa *1*3*7
Tart with lemon and meringue
 10,00 €

“Namelaka” al cioccolato fondente “Valhrona” e pralinato di arachidi *3*5*7*8
Dark chocolate mousse with peanuts
 10,00 €

Fruttini gelato
Mix of ice cream fruits *3*7*8
 15,00€

Pane e coperto/Bread and cover charge
 3,00€

Cestino di pane/Home-made bread
 5,00€

Allergeni – Allergens	
1 Glutine – Cereals containing gluten	8 Frutta a guscio – Nuts
2 Crostacei – Crustaceans	9 Sedano – Celery
3 Uova – Eggs	10 Senape – Mustard
4 Pesce – Fish	11 Sesamo – Sesame seeds
5 Arachidi – Peanuts	12 Lupini – Lupin seeds
6 Soia – Soyabeans	13 Molluschi – Molluscs
7 Latte – Milk	14 Anidride solforosa e solfiti – Sulphur dioxide and sulphites

Bollicine - Sparkling wines

Prosecco Bottera Itinera DOC	30,00 € - Glass €8,00
Prosecco Superiore Valdobbiadene Integral DOC	40,00 €
Gliquot San Peterburg	120,00 €
Champagne Brut Reserve 'Louis Costant'	65,00 €
San Cristoforo Franciacorta	60,00 €
Le Vedute Franciacorta Brut 0 Zuccheri	55,00 €
Blanc de Blanc Colombo Alta Langa	50,00 €

Vini Bianchi - White wines

Pletra Pinta Chardonnay Lazio	35,00 €
Roeno Muller Thurgau	40,00 €
Roeno Kies Gewurztraminer	45,00 €
Roeno Chardonnay	40,00 €
Pinot Grigio DOC	40,00 €
Vigna del Lauro Sauvignon	35,00 €
Vigna del Lauro Ribolla Gialla	40,00 €
Federico Curtaz Etna Bianco	45,00 €
Camminera Vermentino di Sardegna	40,00 €

Vini Rossi - Red wines

Chianti Classico Tenuta Classico	40,00 €
Montepulciano Spinelli Riserva (Le Stagioni del Vino)	40,00 €
Brunello di Montalcino Ventolaio	70,00 €
Cesanese Hodeus del Piglio Superiore	35,00 €
La Ganghija Barbaresco BIO	45,00 €
Primitivo di Puglia Appassito Imprint Primitivo	35,00 €
Cascina Corte Barbera d'Alba	35,00 €
Valpolicella DOCG "Ca' Rugate"	ù35,00 €
Audarya Cannonau	45,00 €