



Terrazza delle Cinque Lune

ANTIPASTI/ENTREE

TARTARE DI FASSONA A COLTELLO CON TARTUFO DELLE LANGHE E NOCCHIE DELLA TUSCIA €18
(Fassona tartare with white truffle and hazelnuts from Tuscia)

CARCIOFO ALLA GIUDIA CON FONDUTA DI PECORINO E MENTA HERBABUENA €13
(Typical Giudia artichoke with Pecorino cheese fondue and Hierbabuena mint)

FLAN DI ZUCCA CON CHANTILLY DI TALEGGIO E PETALI DI SPECK CROCCANTE €13
(Pumpkin flan with Taleggio cheese chantilly and petals of crispy speck)

TARTARE DI GAMBERO VIOLA CON MAYONNAISE AI LAMPONI €16
(Violet shrimp tartare with raspberry mayonnaise)

PRIMI/ FIRST COURSES

PICI ACQUA E FARINA CON CARCIOFFE GAMBERO ROSSO €18
(Typical Italian pici with artichokes and Sicilian red shrimps)

RISOTTO CON FUNGHI DI BOSCO E TARTUFO PREGIATO €20
(Risotto with forest mushrooms and Alba truffle)

TONNARELLI ALL'ASTICE E CICORIETTA DI CAMPO €28
(Tonnarelli with lobster and field chicory)

LASAGNA CON RAGÙ BIANCO DI FASSONA E PORCINI €16
(Lasagna with Fassona white ragout and porcini mushrooms)

SECONDI/ SECOND COURSES

TAGLIATA DI MANZO CON GORGONZOLA, RADICCHIO DI TREVISO E RISTRETTO DI RIBES €24
(Beef tagliata with gorgonzola, Treviso chicory and red currant sauce)

GUANCIA DI MANZO AL PEPE VERDE €22
(Beef cheek in green pepper sauce)

CARRE' DI AGNELLO ALLA CACCIATORA €23
(Lamb carre' alla cacciatora)

BACCALA' ALLA ROMANA DELLO CHEF €22
(Our chef's cod Roman style)

FILETTO DI SPIGOLA ALLA GRIGLIA €23
(Grilled seabass fillet)

DESSERT

PERLA RUBINO

Frolla al cioccolato, mousse di cioccolato bianco, cuore al lampone €12
(Chocolate shortcrust pastry, white chocolate mousse, strawberry heart)

