Ristorante Le Spighe
Menu

ANTIPASTO - STARTER

Parmigiana di Melanzane Gratinata — Euro 13,00
Gratin Aubergines "Parmigiana"

Selezioni di Salumi e Caciottine con Composte di Frutta — Euro 14,00
Selection of Traditional Roman Cold Cuts and Goat Cheeses with Fruit Compotes

Black Angus Affumicata, Rucola, Fiori di Cappero e Pomodorino Confit — Euro 14,00
Smoked Black Angus, Rocket salad, Caper Flowers and Confit Tomatoes

Polpo* con Crema di Patate e Broccolo Romanesco — Euro 15,00
Octopus on Creamy Potatoes and Roman Broccoli

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Zuppa di Verdure Fresche Stagionali con Crostoni al Rosmarino — Euro 12,00
Fresh Seasonal Vegetable Soup with Rosemary Croutons

Risotto con Radicchio di Chioggia, Taleggio e Noci — Euro 14,00
Risotto with Chioggia Radicchio, Walnuts and Taleggio Cheese

Tonnarelli All'Amatriciana con Guanciale del Norcino "Cecchini" — Euro 14,00
Tonnarelli all'Amatriciana with Guanciale from the "Cecchini" Butcher

Ravioloni Capesante e Gamberi con Crema di Zucchine e Crumble di Guanciale — Euro 14,00
Scallops and Prawns' Ravioli with Zucchini Cream and Crumble Guanciale

Spaghetti Mancini con Vongole Lupino — Euro 15,00
"Mancini" Spaghetti with Lupine Clams

*In assenza del fresco il prodotto potrebbe essere surgelato

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

Saltimbocca di Vitella alla Romana — Euro 20,00
Roman Style Veal Cutlet, Garnish with Raw Ham and Sage

Frittura di Calamari* e Gamberoni* — Euro 21,00
Deep Fried Squid * and King Prawns *

Filetto di Spigola* Croccante con Cicoria e Olive Taggiasche — Euro 23,00
Crispy Sea Bass* fillet with Chicory and "Taggiasca" Olives

Entrecôte di Manzo con Patate al Forno e Verdure di Stagione Ripassate — Euro 25,00
Beef Entrecote with Baked Potatoes and Sautéed Seasonal Vegetables

Tagliata di Tonno* con Cavolo Viola Stufato — Euro 25,00
Tuna Steak* with Stewed Purple Cabbage

DELIZIE DI PASTICCERIA – PASTRY DELIGHTS

Semifreddo ai Due Cioccolati — Euro 9,00
Parfait with Two Chocolates

Tiramisù — Euro 9,00
Traditional Tiramisù

Mousse al Fondente con Lamponi e Terra alla Vaniglia — Euro 9,00
Dark Chocolate Mousse with Raspberries and Vanilla Ground

Babà con Crema Chantilly e Frutti Rossi — Euro 10,00
Rum Babà with Chantilly Cream and Red Fruits

*In the absence of fresh food, the product could be frozen