



Ristorante Le Spighe Menu

ANTIPASTO - STARTER

Flan di Carciofi e Patate Rosse, Cicoria Romanesca e Pecorino Crosta Nera DOP Euro 15,00

Artichokes and red potatoes flan, Roman chicory and pecorino cheese "black crust" PDO

Black Angus Affumicata Selez. "Bernardini" Misticanza Orientale e Frutta Secca Invernale Euro 16,00

Smoked Black Angus "Bernardini" Selection, Oriental Mixed Salad and Winter Dried Fruit

Tagliere di Salumi e Caciottine del Norcino "Cecchini" con Composte di Frutta e Crostoni di Pane Euro 17,00

Selection of Cured Meats and Small Caciotta Cheeses board with Fruit Compote

"Polpo In Guazzetto" con Pomodorini, Capperi, Olive e Origano Euro 17,00

Stewed octopus with cherry tomatoes, capers, olives and oregano

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Tonnarelli all'uovo "Cacio e Pepe" Euro 15,00

Egg Tonnarelli Pasta with Cheese and Pepper sauce

Mezze Maniche alla Carbonara con Guanciale Amatriciano del "Norcino Cecchini" Euro 16,00

Bombolotti Pasta with Carbonara Sauce

Gnocchetti alle Melanzane con Cime Di Rapa e Rana Pescatrice Euro 16,00

Aubergine gnocchi with turnip greens and monkfish

Ravioli con Burrata Pugliese, Battuto al Basilico e Pomodoro Secco Euro 16,00

Ravioli with Burrata cheese, basil and dried tomatoes pesto

Risotto Selez. "Vialone Nano" con Rosso Di Mazara, Zafferano e Fiocchi Di Pomodoro Euro 18,00

Risotto selection "Vialone Nano" with red prawn from Mazara, saffron and tomato flakes

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Saltimbocca di Vitella alla Romana con Patate Mascotte e Verdure Ripassate Euro 23,00

Roman Style Veal Cutlet, Garnished with Parma Ham and Sage, with Mascotte Potatoes and sautéed vegetables

Frittura di Calamari e Gamberi Euro 24,00

Crispy fried Squid and Prawns

Salmon Grigliato, Patate, Finocchio e Carotine in Agrodolce Euro 24,00

Grilled salmon, potatoes, fennel, sweet and sour carrots

Tagliata di Manzo "Cube Roll" con Sale Affumicato e Rosmarino Euro 26,00

Sliced Beef "Cube Roll" with Smoked Salt and Rosemary

Spigola in Crosta di Pane, Cicoria e Olive Taggiasche Euro 27,00

Sea bass in bread crust, chicory and Taggiasca olives

DELIZIE DI PASTICCERIA - DESSERT

Tagliata di Frutta Fresca Euro 9,00

Slice Fresh Fruit

Il Nostro Tiramisù Euro 10,00

Our Tiramisù

Tortino alle Mele Annurche e Pinoli Tostati con Crema Chantilly e Frutti Rossi Euro 11,00

Annurca apple and toasted pine nut tart with Chantilly cream and red fruits

Mousse al Cioccolato Fondente 75% Insetto di Arancia Rossa e Crumble alle Mandorle Euro 11,00

75% Dark Chocolate Mousse filled with Blood Orange and Almond Crumble

