

INSALATE

Caprese Mediterranea (Vegetariano - Vegetarian dish) € 12,00

Pomodori, mozzarella di Bufala, olive nere e origano

Tomatoes, Buffalo mozzarella cheese, black olives and origano

Tomaten, Büffel Mozzarella Käse, schwarze Oliven und Origano

Tomates, mozzarella de buffle, olives noires et origan

Insalata d'inverno (Vegetariano - Vegetarian dish) € 11,00

Spinaci, verza, castagne, uova sode e crostini

Spinach, savoy cabbage, chestnuts, hard boiled eggs and croutons

Spinat, Wirsingkohl, Kastanien, hartgekochte Eier und Croutons

Epinards, Chou de milan, marrons, oeufs durs et croutons

Insalata dello chef (Vegetariano - Vegetarian dish) € 11,00

Insalata di radicchio, gorgonzola, noci e pera

Red Chicory, blue cheese, walnuts and pear

Roter Chicorée, Blauschimmelkäse, Walnüsse und Birne

Salade de Chicorée rouge, fromage bleu, noix et poire

Tirolese € 12,00

Rughetta, speck, pachino e parmigiano

Rocket salad, Tirolean bacon, pearl tomatoes and Parmesan cheese

Raukesalat, Tiroler Speck, Kirschtomaten und Parmesan

Roquette, lard Tirolais, petites tomates et parmesan

Di Cesare € 14,00

Lattuga, Pollo, Pancetta, Alici, Parmigiano e Crostini

Lettuce, chicken, bacon, anchovies, parmesan cheese and croutons

Lattich, Hähnchen, Bauchspeck, Sardellen, Parmesan und Croutons

Laitue, Poulet, Lard, Anchois, Parmesan et Croutons

ANTIPASTI

Mosaico di verdure grigliate e mozzarella di bufala € 12,00
(Vegetariano - Vegetarian dish)

Mosaic of grilled vegetables and buffalo mozzarella

Mosaik von gegrilltem Gemüse und Büffel-Mozzarella

Mosaïque de légumes grillés et mozzarella de buffle

Involtini di bresaola alla robiola € 14,00

Rolls of dried beef of the Valtellina with robiola cheese

Röllchen von Veltiner-Trockenfleisch mit Robiola-Käse

Rouleaux de viande de boeuf séchée de Valtellina au fromage Robiola

Prosciutto di Parma con insalata di carciofini sott'olio e pomodori secchi € 13,00

Parma ham with baby-artichokes in oil and dried tomatoes

Parmaschinken mit Artischocken in Öl und getrocknete Tomaten

Jambon de Parme et salade d'artichauts à l'huile et tomates séchées

Cozze alla marinara con bruschetta al profumo di origano € 12,00

In white wine steamed mussels served with Bruschettas flavored with oregano

Miesmuscheln in Weisswein gedämpft, serviert mit Bruschettas mit Oregano gewürzt

Moules au vin blanc avec Bruschettas aromatisé avec de l'origan

Salmone marinato all'aneto con insalata di cruditées € 16,00
(sedano, finocchi e carote)

In dill marinated Salmon with Cruditées salads (celery, fennel and carrots)

Mit Dill mariniertes Lachs mit Salat von Cruditées (Sellerie, Fenchel und Karotten)

Saumon marinée à l'aneth avec Salade de Cruditées (céleri, fenouil et carottes)

Insalata tiepida di farro, lenticchie orata e gamberoni € 14,00

Warm salad of Spelt, lentils sea bream and prawns

Warmer Salat von Dinkel, Linsen Goldbarsch und Garnelen

Salade chaude d'épeautre, lentilles dorade et crevettes

MINESTRE e PASTE

Minestra di verdure (Vegetariano - Vegetarian dish) € 11,00

Vegetable soup
Gemüsesuppe
Soupe aux légumes

Zuppa di cipolle ai due formaggi con crostini (Vegetariano - Vegetarian dish) € 12,00

Onion soup with Parmigiano and Pecorino cheese with croutons
Zwiebelsuppe mit Parmesan-und Pecorinokäse mit croutons
Suope d'onions aux fromages de Parmesan et Pecorino avec croûtons

Tonnarelli cacio e pepe (Vegetariano - Vegetarian dish) € 12,00

Tonnarelli with Roman pecorino cheese and pepper
Tonnarelli mit Römer Pecorino-Käse und Pfeffer
Tonnarelli avec pecorino romain et poivre

Rigatoni alla bolognese € 13,00

Rigatoni with bolognese meat sauce
Rigatoni mit Bologneser Fleischsauce
Rigatoni, sauce à la viande bolognaise

Spaghetti zucchine e speck € 13,00

Spaghetti with Zucchini and Tyrolean Bacon
Spaghetti mit Zucchini und Tiroler Speck
Spaghetti aux courgettes et Lard Tyrolien

Pennette con gamberoni pecorino e melanzane € 15,00

Penne with prawns Roman pecorino cheese and aubergines
Penne mit Garnelen Römer Pecorino-Käse und Auberginen
Penne aux crevettes pecorino romain et aubergines

Ravioli ricotta e spinaci alla Rodolfo, salmone, pomodori secchi e olive nere € 16,00

Ricotta and spinach ravioli Rodolfo style, salmon, dried tomatoes and black
Ricotta und Spinat Ravioli Rodolfo Art, Lachs, getrocknete Tomaten und schwarze
Ravioles de ricotta et épinards à la Rodolfo, saumon, tomates séchées et olives noires

Risotto con zafferano frutti di mare e funghi porcini € 16,00

Risotto with saffron seafood and wild mushrooms
Safran-Risotto mit Meeresfrüchte und Steinpilze
Risotto au safran fruits de mer et Cèpes

SECONDI PIATTI DI PESCE

Calamari scottati con crema di cavolfiori € 19,00

Scalded calamari with cauliflower cream
Calamari gesotten mit Blumenkohlcreme
Calamars scalés avec crème de chou-fleur

Gamberoni all'arrabbiata con zucchine saltate alla mentuccia romana € 19,00

Spicy Prawns with sauteed zucchini with mint Roman
Pikante Garnelen mit sautierten Zucchini an Römer Minze
Crevettes piquantes aux courgettes sautées à la menthe romaine

Baccalà con uvetta pinoli tostati e polenta alla griglia € 19,00

Salt cod baked with raisins, pine nuts and grilled polenta
Stockfisch gebacken mit Rosinen, Pinienkernen und gegrillter Polenta
Cabillaud au four avec raisins secs, noix de pin et polenta grillée

Filetti di orata alla siciliana € 19,00

Grilled fillets of sea bream sicilian style with tomatoes, olives and capers
Gegrillter Goldbarsch auf sizilianische Art mit Tomaten, Oliven und Kapern
Filets grillés de dorade à la sicilienne avec tomates, olives et câpres

Salmone con prugne allo zafferano € 19,00

Salmon with plums on saffron
Lachs mit Pflaumen an Safran
Saumon aux prunes au safran

Tutti i piatti verranno serviti con contorno di verdure e patate

All dishes will be served with vegetables and potatoes
Alle Gerichte werden mit Beilage von Gemüse und Kartoffeln serviert
Tous les plats seront servis avec garniture de légumes et de pommes de terre

SECONDI PIATTI DI CARNE

Pollo alla Romana con pomodori e peperoni € 16,00

Roman style chicken with tomatoes and peppers
Huhn auf Römische Art mit Tomaten und Peperoni
Poulet à la romaine avec tomates et poivrons

Paillard di vitello con carciofi croccanti € 18,00

Grilled veal escalope with crispy artichokes
Kalbschnitzel vom Grill mit knusprigen Artischocken
Escalope de veau grillée aux artichauts croustillants

Rotolo di vitello alla birra con fontina € 18,00

Veal roll to the beer with fontina cheese
Kalbfleisch-Rollen im Bier mit Fontina-Käse
Rouleau de veau à la bière avec fromage fontina

Entrecote alla griglia con broccoli romaneschi € 20,00

Grilled sirloin steak with roman broccoli
Gegrilltes Rumpsteak mit römischen Brokkoli
Entrecôte grillé avec broccolis romains

Filetto di bue piemontese ai profumi di bosco (funghi, castagne e tartufo) € 20,00

Beef fillet from Piedmont with mushrooms, chestnuts and truffles
Rinderfilet aus dem Piemont mit Pilzen, Kastanien und Trüffel
Filet de bœuf du Piémont aux champignons, châtaignes et truffes

Tutti i piatti verranno serviti con contorno di verdure e patate

All dishes will be served with vegetables and potatoes
Alle Gerichte werden mit Beilage von Gemüse und Kartoffeln serviert
Tous les plats seront servis avec garniture de légumes et de pommes de terre

DOLCI E FORMAGGI

Piatto di gorgonzola, pera, miele e noci	€ 10,00
<i>Plate of gorgonzola, pear, honey and nuts</i> <i>Käseteller mit Gorgonzola, Birne, Honig und Nüssen</i> <i>Plat de fromage au gorgonzola, poire, miel et des noix</i>	
Frutta fresca di stagione	€ 9,00
<i>Fresh fruit of the season</i> <i>Frische saisonale Früchte</i> <i>Fruits frais de saison</i>	
Crema Cotta con amaretti e coulis di fragole	€12,00
<i>Crème caramel with Amaretti and strawberries coulis</i> <i>Crème Caramel mit Amaretti und Erdbeeren Coulis</i> <i>Crème Caramel aux macarons et coulis de fraises</i>	
Coppa Victoria	€ 12,00
<i>Vanilla Ice cream with Amaretti crumbs and Kirsch</i> <i>Vanille Eis mit Amaretti Bröseln und Kirsch</i> <i>Glace vanille et morceaux de macarons au Kirsch</i>	
Tiramisù	€ 11,00
Selezione di sorbetti misti (limone, mandarino e pompelmo rosa)	€ 10,00
<i>Mixed sorbets (lemon, tangerine and pink grapefruit)</i>	
Selezione di gelati misti (cioccolato, crema e pistacchio)	€ 10,00
<i>Mixed ice cream (Chocolate, cream and pistachio)</i>	
Sorbetto al limone con Vodka e Prosecco	€ 12,00
<i>Lemon sorbet with Vodka and Prosecco</i>	
Sorbetto al mandarino con Grand Marnier	€ 12,00
<i>Mandarin sorbet with Grand Marnier</i>	
Sorbetto al pompelmo rosa con Campari	€ 12,00
<i>Pink grapefruit sorbet with Campari</i>	
Affogato di zabaglione al caffè	€ 12,00
<i>Zabaglione ice-cream in a cup with espresso coffee</i>	