

**Per cominciare...**  
**To start..**

Burrata, carciofi, liquirizia e mazzancolla nostrana  
*Burrata cheese, artichokes, licorice and local prawns* € 16,00

Crudo di pesci e crostacei del Campidoglio  
*Special raw fishes and shellfishes Campidoglio style* € 35,00

Baccalà mantecato, seppioline spadellate e polenta bianca  
*Creamed cod, cuttlefish and white corn cream* € 18,00

Insalata tiepida di gallina grisa, sgombro dell'Adriatico,  
profumo di aringa affumicata e fagioli  
*Warm "grisa" hen salad, mackerel from Adriatic Sea, smoked herring and beans* € 16,00

'Cecina de Leon' e giardiniera di verdura  
*'Cecina de Leon' and pickled vegetables* € 20,00

**I primi piatti**  
**First Course**

Pasta e fagioli dell'Adriatico  
*Pasta and beans Adriatic Sea style* € 18,00

Risotto alla zucca, zenzerito, scampi e caviale (minimo due porzioni)  
*Risotto with pumpkin, zenzerito cheese, prawns and caviar (minimum two portions)* € 26,00

Linguine, ventresca di tonno, capperi e basilico  
*Linguine pasta, tuna belly, capers and basil* € 20,00

Tagliatella allo zafferano, ragù di ossobuco e gremolada  
*Tagliatelle pasta with saffron, veal shank ragout and gremolada sauce* € 16,00

Ravioli di fagiano, castagne, fondo al recioto e rosmarino  
*Ravioli pasta, stuffed with pheasant, chestnuts and Recioto wine brown stock with rosemary* € 19,00

**I secondi piatti**  
**Main Course**

Fritto di pescato del giorno e maionese orientale  
*Fried catch of the day with oriental mayonnaise* € 24,00

Ricciola di fondale, salsa agli agrumi, indivia e mandorle tostate  
*Bottom amberjack, citrus fruits sauce, endive and toasted almonds* € 25,00

Coscia di pollo ruspante farcita, purè di patate e salsa all'uva moscata  
*Free range chicken leg, mashed potatoes and muscat grapes sauce* € 24,00

Reale di cavallo brasata all'Amarone della Valpolicella e zucca al forno  
*Braised horse royal with Amarone wine and baked pumpkin* € 25,00

**Verdure**  
**Vegetables**

Insalata mista  
*Mixed salad* € 6,00

Verdure cotte di stagione  
*Mixed season vegetables* € 8,00

Purè di patate  
*Mashed potatoes* € 6,00

**Dolci**  
**Desserts**

Gin Tonic al piatto € 10,00

Semifreddo di cassata siciliana con gelato al pistacchio di Bronte  
*Sicilian cassata semifreddo with Bronte pistachio ice-cream* € 10,00

Tiramisù e...tiramisù € 10,00

Torta al cioccolato fondente Amedei, gelato alla gianduia e salsa di mirtilli selvatici  
*Chocolate cake, gianduia ice-cream and wild blueberries sauce* € 10,00

Sbrisolona...con Grappa? € 6,00

Sorbetti di frutta di stagione  
*Selection of fruits sorbets* € 8,00

**Bevande**  
**Beverage**

Acqua Oxigenia € 3,00

Acqua Panna e S. Pellegrino € 4,00

Soft Drink € 3,00

Caffé Giamaica € 3,00

Per allergie ed intolleranze chiedere al personale la lista degli allergeni  
For allergies and intolerances ask the staff for the list of allergens  
Gli alimenti sono sottoposti a bonifica preventiva conforme al regolamento CE 853/04,  
allegato 3, sezione 8, capitolo 3, lettera D, punto 3  
Foods are subjected to preventive remediation in compliance with EC regulation 853/04,  
annex 3, section 8, chapter 3, letter D, point 3

Coperto € 4,00

Il conforto di una cucina tradizionale,  
la sua semplice complessità,  
data da prodotti di grande qualità,  
portando in tavola i sapori di una  
città...  
senza tempo.

*Mauro  
Baudino*

  
CAMPIDOGGIO

Un Foro Romano,  
che divenne Chiesa,  
poi sconsacrata e trasformata  
in carcere dagli austriaci.

E ora...