

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

Burrata, carciofi, liquirizia e mazzancolla nostrana <i>Burrata cheese, artichokes, licorice and local prawns</i>	€ 16,00
Crudo di pesci e crostacei del Campidoglio <i>Special raw fishes and shellfishes Campidoglio style</i>	€ 35,00
Baccalà mantecato, seppioline spadellate e polenta bianca <i>Creamed cod, cuttlefish and white corn cream</i>	€ 18,00
Insalata tiepida di gallina grisa, sgombro dell'Adriatico, profumo di aringa affumicata e fagioli <i>Warm "grisa" hen salad, mackerel from Adriatic Sea, smoked herring and beans</i>	€ 16,00
Uovo di gallina "grisa", spuma di parmigiano, broccolo fiolaro e tartufo nero <i>"Grisa" Chicken egg, parmesan mousse, fiolaro broccoli and black truffle</i>	€ 20,00
Prosciutto crudo di mucca stagionato 18 mesi e giardiniera di verdure <i>Raw cow ham 18 months aged and vegetables gardener</i>	€ 20,00

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

Pasta e fagioli dell'Adriatico <i>Pasta and beans Adriatic Sea style</i>	€ 18,00
Bigoli di farina d'orzo tostata alla Carbonara "Vegetale" <i>Toasted barley flour bigoli pasta "Vegetarian Carbonara" style</i>	€ 18,00
Risotto alla zucca, zenzerito, scampi e caviale (minimo due porzioni) <i>Risotto with pumpkin, zenzerito cheese, prawns and caviar (minimum two portions)</i>	€ 26,00
Linguine, ventresca di tonno, capperi e basilico <i>Linguine pasta, tuna belly, capers and basil</i>	€ 20,00
Tagliatella allo zafferano, ragù di ossobuco e gremolada <i>Tagliatelle pasta with saffron, veal shank ragout and gremolada sauce</i>	€ 16,00
Ravioli di fagiano, castagne, fondo al recioto e rosmarino <i>Ravioli pasta, stuffed with pheasant, chestnuts and Recioto wine brown stock with rosemary</i>	€ 19,00

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

Pesce al sale <i>Salted fish</i>	€ 7,50 l'etto
Ricciola di fondale, salsa vicentina, broccolo fiolaro e olive nere disidratate <i>Seabed amberjack, "vicentina style" sauce, fiolaro broccoli and black olives</i>	€ 25,00
Coscia di pollo ruspante farcita, purè di patate e salsa all'uva moscata <i>Free range chicken leg, mashed potatoes and muscat grapes sauce</i>	€ 24,00
Reale di cavallo brasata all'Amarone della Valpolicella e zucca al forno <i>Braised horse royal with Amarone wine and baked pumpkin</i>	€ 25,00

**Verdure**  
**Vegetables**

Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 6,00
Verdure cotte di stagione <i>Mixed season vegetables</i>	€ 8,00
Purè di patate <i>Mashed potatoes</i>	€ 6,00

**Dolci**  
**Desserts**

Gin Tonic al piatto	€ 10,00
Semifreddo di cassata siciliana con gelato al pistacchio di Bronte <i>Sicilian cassata semifreddo with Bronte pistachio ice-cream</i>	€ 10,00
Omaggio al tiramisù <i>Tribute to tiramisù</i>	€ 10,00
Torta al cioccolato fondente Amedei, gelato alla gianduia e salsa di mirtilli selvatici <i>Chocolate cake, gianduia ice-cream and wild blueberries sauce</i>	€ 10,00
Sbrisolona...con Grappa?	€ 6,00
Sorbetti di frutta di stagione <i>Selection of fruits sorbets</i>	€ 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...