

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

Burrata, puntarelle, the nero e mazzancolla marinata  
*Burrata cheese, chicory, black tea and marinated prawns* € 16,00

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

Baccalà mantecato, seppioline nere, sgombro e polenta bianca  
*Creamed cod, black cuttlefish mackerel and white corn cream* € 18,00

Uovo di gallina "grisa", spuma di parmigiano, broccolo fiolaro e tartufo nero  
*"Grisa" Chicken egg, parmesan mousse, fiolaro broccoli and black truffle* € 18,00

Prosciutto crudo di vacca vecchia stagionato 18 mesi e giardiniera di verdure  
*Old cow raw ham 18 months aged and vegetables gardener* € 20,00

'Parmantier' allo zafferano della Lessinia, finferle e ricotta di Bufala  
*'Parmantier' cream with Lessinia saffron, chanterelle mushrooms and buffalo ricotta cheese* € 14,00

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

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

Spaghettoni, vongole veraci, salicornia e ricci di mare  
*Spaghetti pasta, venus mussels, glasswort and sea urchins* € 19,00

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* € 19,00

Tagliatella allo zafferano, ragù di animelle di vitello e castraure  
*Tagliatelle pasta with saffron, veal sweetbreads ragout and castruare* € 18,00

Tortelli di ricotta, pere, broccolo di Custoza e limone  
*Ravioli pasta, stuffed with ricotta cheese, pears, Custoza broccoli and lemon* € 16,00

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

Pesce al sale  
*Salted fish* € 7,50 l'etto

Ombrina bocca d'oro, salsa vicentina, broccolo fiolaro e olive nere disidratate  
*Umbrine, "vicentina style" sauce, fiolaro broccoli and black olives* € 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* € 26,00

Costoletta di vitello della Lessinia alla Milanese e insalata di radicchi al miele di ailanto  
*Milanese-style veal cutlet from Lessinia and radicchio salad with ailanthus honey* € 32,00

**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 € 9,00

Lingotto di cassata siciliana e pistacchio di Bronte  
*Sicilian cassata with Bronte pistachio* € 10,00

Omaggio al tiramisù  
*Tribute to tiramisù* € 10,00

Torta al cioccolato fondente Amedei, sorbetto esotico, zenzero e pepe rosa  
*Chocolate cake, exotic sorbet, ginger and rose pepper* € 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

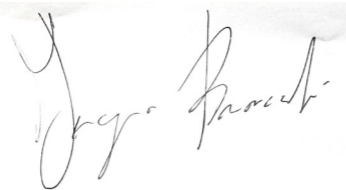
Soft Drink € 3,00

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.



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

E ora...