

CHRISTMAS

menu

antipasti starters

- Insalata tiepida di polpo, patate e melograno** € 15
Warm octopus salad with potatoes and pomegranate
- Baccalà in tempura con maionese al wasabi** € 14
Tempura-style cod with wasabi mayonnaise
- Selezione di salumi del territorio con burrata** € 14
Selection of local cured meats with burrata cheese
- Fritto misto (supplì, fiori di zucca e crocchette)** € 12
Mixed fried selection (rice croquettes, stuffed zucchini flowers, and potato croquettes)

primi piatti first courses

- Gnocchetti di patate alla crema di scampi** € 18
Potato gnocchi with scampi cream sauce
- Raviolo di mare con pomodorini e limone** € 19
Seafood raviolo with cherry tomatoes and lemon
- Tortellini in brodo** € 15
Tortellini served in broth
- Lasagna al ragù di manzo** € 14
Beef ragù lasagna

secondi piatti main courses

- Filetto di spigola in guazzetto** € 20
Seabass fillet in a light tomato and herb sauce
- Bistecca di entrecôte di manzo alla griglia (circa 300 g)** € 22
Grilled beef entrecôte steak (approx. 300 g)
- Frittura di calamari e gamberi** € 19
Fried calamari and prawns

contorni side dishes

- Insalata mista** € 6
Mixed salad
- Patate arrosto** € 6
Roasted potatoes
- Carciofo fritto (pz. 1)** € 5
Fried artichoke (1 piece)

dolci dessert

- Panettone caldo della tradizione** € 7
Warm traditional panettone
- Pandoro caldo con crema di mascarpone** € 7
Warm pandoro served with mascarpone cream

Dessert offerto a ogni cliente che sceglie due portate dal menù.
Complimentary dessert for every guest who chooses two courses from the menu.



ROMA CAPITOL

