LE VOLTE ROMANE
RISTORANTE

MENÙ
ALLA CARTA

À la carte menu

ANTIPASTI

Starters

Tartare di manzo, emulsione cacio e pepe e nocciole

Beef tartare with toasted hazelnuts and Pecorino Romano and black pepper emulsion

€ 16 — 4 · 6 · 7 · 8 · 10

Lattuga romana scottata, pecorino romano e uovo rotto

Seared Romaine lettuce with Pecorino Romano and soft egg

€ 14 — 3 · 7 · 12

Carpaccio di ricciola, agrumi e puntarelle *

Amberjack carpaccio with citrus fruits and puntarelle chicory

€ 18 — 4

Ovetto fritto, ristretto di carciofi e pasta fillo *

Fried egg with artichoke reduction and crispy filo pastry

€ 16 — 1 · 3 · 7

I numeri indicano gli allergeni: legenda nell'ultima pagina · * Prodotto surgelato

*Numbers refer to allergens: see the list on the last page · *Frozen product*

PRIMI

First courses

Risotto alla gricia

Risotto with Pecorino Romano, crispy guanciale and black pepper

€ 18 — 7 · 9 · 12

Fettucce al ragout di coda di manzo, fonduta di pecorino romano e polvere di lampone *

Fettuccine with slow-braised oxtail ragù, Pecorino Romano fondue and raspberry powder

€ 18 — 1 · 3 · 5 · 7 · 9 · 12

Calamarata, gambero*, vongole* e mentuccia

Calamarata pasta with prawns, clams and wild mint

€ 20 — 1 · 2 · 4 · 9 · 12 · 14

Spaghetto al pomodoro arrosto e basilico

Spaghetti with roasted tomato sauce and fresh basil

€ 14 — 1 · 7

I numeri indicano gli allergeni: legenda nell'ultima pagina · * Prodotto surgelato

*Numbers refer to allergens: see the list on the last page · *Frozen product*

SECONDI

Main courses

Agnello* alla scottadito, purè di patate, carciofo fritto e fondo d'agnello

Roman-style grilled lamb chops with mashed potatoes, crispy artichoke and lamb jus

€ 26 — 1 · 5 · 7 · 9 · 12

Tagliata di manzo, millefoglie di patate e salsa bernese

Beef tagliata with crispy potato mille-feuille and Béarnaise sauce

€ 22 — 3 · 5 · 7 · 9 · 12

Filetto di vitello, cicoria ripassata e finferli*

Veal fillet with sautéed chicory and chanterelle mushrooms

€ 26 — 5 · 7 · 9 · 12

Baccalà alla romana su crema di pomodori, spinacino, uvetta e pinoli *

Roman-style salted cod with tomato cream, baby spinach, raisins and pine nuts

€ 24 — 1 · 4 · 7 · 8

I numeri indicano gli allergeni: legenda nell'ultima pagina · * Prodotto surgelato

*Numbers refer to allergens: see the list on the last page · *Frozen product*

CONTORNI

Side dishes

Patate al forno

Roasted potatoes

€ 6 — 7

Cavolo romanesco aglio, olio e peperoncino

Romanesco cauliflower with garlic, olive oil and chilli

€ 6

Insalata di pomodorini e scalogno

Cherry tomato and shallot salad

€ 8

Patatine fritte classiche *

Classic French fries

€ 6 — 5

Patatine fritte cacio, pepe e guanciale *

French fries with Pecorino Romano, black pepper and crispy guanciale

€ 8 — 5 · 7

I numeri indicano gli allergeni: legenda nell'ultima pagina · * Prodotto surgelato

*Numbers refer to allergens: see the list on the last page · *Frozen product*

LE VOLTE ROMANE

RISTORANTE

MENÙ DELLA TRADIZIONE

Traditional Roman dishes · Business lunch

ANTIPASTI

Starters

Selezione di salumi e formaggi

Selection of Italian cured meats and cheeses

€ 20 — 7

Bruschetta pomodoro, burrata e basilico

Toasted bread with fresh tomato, burrata and basil

€ 12 — 1 · 7

Fiori di zucca fritti con salsa allo yogurt e erba cipollina

Deep-fried courgette flowers with chive yoghurt sauce

€ 3 *cad. · each* — 1 · 3 · 4 · 5 · 7

Supplì al telefono, salsa al pomodoro e Parmigiano Reggiano *

Roman fried rice balls with a melting mozzarella centre, served with tomato sauce and Parmigiano Reggiano

€ 4 *cad. · each* — 1 · 7

I numeri indicano gli allergeni: legenda nell'ultima pagina · * Prodotto surgelato

*Numbers refer to allergens: see the list on the last page · *Frozen product*

PRIMI DELLA TRADIZIONE

Traditional pasta dishes

Rigatoni alla carbonara

Rigatoni alla Carbonara (egg yolk, Pecorino Romano, guanciale and black pepper)

€ 16 — 1 · 3 · 7

Bucatini all'amatriciana

Bucatini all'Amatriciana (tomato sauce, guanciale and Pecorino Romano)

€ 16 — 1 · 7

Tonnarello cacio e pepe

Tonnarelli Cacio e Pepe (Pecorino Romano and black pepper)

€ 14 — 1 · 7

Mezze maniche alla gricia

Mezze Maniche alla Gricia (crispy guanciale, Pecorino Romano and black pepper)

€ 14 — 1 · 7

I numeri indicano gli allergeni: legenda nell'ultima pagina · * Prodotto surgelato

*Numbers refer to allergens: see the list on the last page · *Frozen product*

MENÙ LUNCH

Business lunch

Primo della tradizione romana a scelta, contorno, acqua e caffè

Traditional Roman pasta dish of your choice, side dish, water and coffee

€ 16

Secondo: tagliata di manzo, contorno, acqua e caffè

Main course: sliced beef steak with a side dish, water and coffee

€ 18

Primo della tradizione romana e secondo (tagliata di manzo o secondo del giorno), contorno, acqua e caffè

Traditional Roman first course, then sliced beef or the dish of the day, a side dish, water and coffee

€ 24

Insalata del giorno: caprese o Caesar salad

Salad of the day: Caprese or Caesar salad

€ 12

CONTORNI A SCELTA · *Side dishes of your choice*

Insalata verde
Green salad

Insalata mista
Mixed salad

Patate al forno
Roasted potatoes

Patatine fritte
French fries

I numeri indicano gli allergeni: legenda nell'ultima pagina · * Prodotto surgelato

*Numbers refer to allergens: see the list on the last page · *Frozen product*

DESSERT

Desserts

Tiramisù

Tiramisù, our way

€ 8 — 1 · 3 · 7

Panna cotta, lampone e cioccolato bianco *

Panna cotta with raspberry and white chocolate

€ 10 — 6 · 7

Torta al cioccolato con chantilly e visciole

Chocolate cake with Chantilly cream and sour cherries

€ 10 — 1 · 3 · 7

Meringata alla fragola

Strawberry meringue cake

€ 10 — 3 · 7

COPERTO € 3,50

Comprende una piccola selezione di sfizi che la cucina offre in benvenuto.

Cover charge € 3.50 · includes a small selection of welcome bites from the kitchen.

I numeri indicano gli allergeni: legenda nell'ultima pagina · * Prodotto surgelato

*Numbers refer to allergens: see the list on the last page · *Frozen product*

BAR

Coffee, drinks and spirits

CAFFETTERIA *Coffee & water*

Acqua 0,75 l *Water 0.75 l*	€ 3
Acqua 0,50 l *Water 0.50 l*	€ 2
Caffè *Espresso*	€ 3
Ginseng *Ginseng coffee*	€ 3
Orzo *Barley coffee*	€ 3
Cappuccino	€ 4
Caffè americano *Americano*	€ 4

BIBITE *Soft drinks* € 4

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, acqua tonica, Estathé

GRAPPE E AMARI *Grappa & bitters* € 5

Grappa morbida, grappa barricata, Sambuca, Baileys, Braulio, Montenegro, Amaro del Capo

LIQUORI *Spirits* € 6

Vecchia Romagna, Jack Daniel's, tequila, rum

Per gli allergeni delle bevande rivolgetevi al personale di sala
Please ask our staff about allergens in drinks

COCKTAIL

Cocktails

APERITIVI *Aperitifs*

Analcolico della casa ..... € 10
Succo di ananas, succo di fragola, succo di limone · Pineapple, strawberry and lemon juice

Spritz ..... € 12
Aperol, Campari o limoncello, prosecco e soda · Aperol, Campari or limoncello, prosecco and soda

Gin tonic ..... € 12
Gin e acqua tonica · Gin and tonic water

Americano ..... € 10
Campari, vermouth rosso e soda · Campari, red vermouth and soda

Negroni ..... € 10
Gin, Campari, vermouth rosso · Gin, Campari, red vermouth

Milano-Torino ..... € 10
Campari e vermouth rosso · Campari and red vermouth

Tommy's Margarita ..... € 12
Tequila, lime, agave · Tequila, lime, agave

Vodka tonic ..... € 12
Vodka e acqua tonica · Vodka and tonic water

Daiquiri ..... € 12
Rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero · White rum, lime juice, sugar syrup

DOPO CENA *After dinner* ..... € 12

Whiskey sour
Bourbon, limone, zucchero, albume su richiesta · Bourbon, lemon, sugar, egg white on request

Godfather
Whiskey e amaretto · Whiskey and amaretto

Black Russian
Vodka e liquore al caffè · Vodka and coffee liqueur

Espresso Martini
Vodka, liquore al caffè, caffè · Vodka, coffee liqueur, espresso

Gimlet
Gin, succo di lime, zucchero · Gin, lime juice, sugar

Per gli allergeni delle bevande rivolgetevi al personale di sala
Please ask our staff about allergens in drinks

ALLERGENI

Allergens

1 Cereali contenenti glutine
Cereals containing gluten

2 Crostacei
Crustaceans

3 Uova
Eggs

4 Pesce
Fish

5 Arachidi
Peanuts

6 Soia
Soybeans

7 Latte e derivati
Milk

8 Frutta a guscio
Nuts

9 Sedano
Celery

10 Senape
Mustard

11 Semi di sesamo
Sesame seeds

12 Anidride solforosa e solfiti
Sulphur dioxide and sulphites

13 Lupini
Lupin

14 Molluschi
Molluscs

I numeri accanto ai piatti indicano gli allergeni presenti. Per qualsiasi informazione su allergeni e intolleranze rivolgetevi al personale di sala: la documentazione è disponibile su richiesta.

The numbers next to each dish refer to the allergens it contains. For any information on allergens and intolerances, please ask our staff: documentation is available on request.

* Prodotto surgelato o congelato all'origine. Alcuni prodotti freschi possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne qualità e sicurezza, come previsto dai Reg. CE 852/2004 e 853/2004.

* *Frozen product. Some fresh products may be blast-chilled to ensure quality and safety, in accordance with EC Regulations 852/2004 and 853/2004.*