



BISTROT


ROMA LUXUS
LUXURY BOUTIQUE HOTELS
★ ★ ★ ★ ★

ANTIPASTO / APPETIZER

Bruschette Miste

Mixed Bruschetta | 10,00

Prosciutto Agriturismo in Chianti e Mozzarella di Bufala

Ham produced in Chianti Bio Farmhouse and Buffalo

Mozzarella | 16,00

Salmone Norvegese Affumicato con Crostini e Caprino

Smoked Wild Salmon with Croutons and Goat Cheese | 16,00

Selezione di Salumi e Formaggi Bio della Toscana

Cold Cuts and Cheeses from Tusciana Farmhouse | 15,00

Vellutata di Zucca con Crostini di Pane

Cream of Pumpkin Soup with Croutons | 9,00

La Caponata di Verdure di Stagione al Forno

Seasonal Fresh Vegetables Cooked in the Oven | 9,00

Misticanza Fresca Mixed Salad | 8,00

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Filetti di Sogliola Dorati al Limone

Fillet of Sea Sole with Lemon Sauce | 22,00

Straccetti di Manzo Bio al Vino Passerina e Pinoli

Organic Beef Strips with Passerina Wine Sauce and Pine

Nuts | 20,00

Petto di Pollo Bio in Salsa al Limone

Chicken Breast with Lemon Sauce | 16,00

L'Omelette Formaggio e Prosciutto

Omelette with Ham and Cheese | 14,00

Insalatona di Misticanza, Tonno, Pomodori e Mozzarella

Mix of Fresh Wild Herbs with Tuna Fish, Cherry Tomatoes

and Mozzarella | 14,00

Zuppa di Verdure con Crostini di Pane

Vegetable Soup with Croutons | 10,00

Salsiccia Luganega con Patate Dolci in Padella

Luganega Sausage with Stir Fried Sweet Potatoes | 16,00

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Bucatini Alici Pomodorini Olive Taggiasche e Capperi

Bucatini with Anchovies Cherry Tomatoes Taggiasche Olives and

Capers | 15,00

Ravioli Ricotta e Spinaci al Pomodoro e Basilico

Ricotta and Spinach Ravioli with Tomato and Basil | 14,00

Spaghettone alla Carbonara

Spaghettone with Bacon Fresh Eggs

and Pecorino Cheese | 14,00

Bucatini all'Amatriciana

Bucatini with Bacon Tomato and Pecorino Cheese | 14,00

Garganelli al Pomodoro e Basilico

Pasta with Tomato Sauce and Basil | 12,00

Spaghetti alla Bottarga

Spaghetti with Mullet Bottarga | 16,00

Spaghetti al Riccio del Mare della Sardegna

Spaghetti with Sea Urchin of Sardinia | 25,00

Tagliatelle al Tartufo Nero Umbro

Tagliatelle with Umbrian Black Truffle | 25,00

Tortellini in brodo

Tortellini in Broth | 14,00

DESSERT

Cassata Siciliana

Sicilian Cassata | 9,00

Semifreddo al Pistacchio

Pistacchio Semifreddo | 8,00

Soufflè al Cioccolato

Chocolate Soufflé | 9,00

Tagliata di Frutta Fresca

Cut of Fresh Seasonal Fruit | 10,00

Strudel di Mele con Gelato Vaniglia del Madagascar

Apple Pie with Vanilla Ice Cream | 8,00

Bavarese ai Frutti di Bosco

Bavarian with Wild Berries | 9,00

Tutti i prezzi sono espressi in Euro

All prices are expressed in Euro

