

Siamo lieti di fornire informazioni sugli ingredienti utilizzati per la preparazione delle ricette.
In caso di necessità alimentari specifiche o per eventuali allergie, vi preghiamo di informare il nostro staff,
in modo da potervi aiutare a fare una scelta consapevole e/o alternativa

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.
Please inform your waiter of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of
when preparing your menu request

ANTIPASTI STARTERS

- Baccalà mantecato in tempura con composta di cipolle 13
Salt cod tempura with onion compote
- Fiore di zucca alla romana ripieno di mozzarella di bufala e alici di Cetara e sorbetto agrodolce di peperoni 12
Stuffed zucchini blossoms, Roman style, with buffalo mozzarella, Cetara anchovies and bittersweet bell peppers sorbert
- Carpaccio di ricciola, pomodorini secchi e scapece di zucchine romanesche 15
Amberjack carpaccio, sun-dried tomatoes, and fried roman courgettes marinated with herbes
- Cannolo di melanzana ripieno di verdure dell'orto con vellutata di fagioli al timo 15
Aubergine "cannolo" stuffed with vegetables from the garden with thyme-flavored cream of beans
- Caprese di pomodori cuore di bue, mozzarella di bufala, basilico o origano 15
Caprese salad with tomato, buffalo mozzarella, basil or oregano

PRIMI PIATTI FIRST DISHES

- Risotto ai funghi porcini ed erba pepe 15
Risotto with porcini mushrooms and smartweed
- "Spaghetto ajo e ojo", peperoncino, pecorino romano, gamberi rossi limone, menta, carciofi e scaglie di mandorle de "Il Convivio" 16
"Spaghetto ajo e ojo" by Il Convivio, with garlic, oil, peper, Roman pecorino cheese red prawns, lemon, mint, artichokes and almond flakes
- Amatriciana de "Il Convivio" 16
Pasta Amatriciana [tomato and bacon] by "Il Convivio"
- Pasta e fagioli, con verza e santoreggia al profumo di limone 15
Pasta and beans with savoy cabbage and lemon scented savory
- Tagliolino all'uovo con ragout bianco di quaglia e spinaci 15
Fresh tagliolini pasta with quail ragout and spinach

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Trancio di salmone selvatico arrostito con aneto, salsa yogurt, scalogno e limone con insalatina di puntarelle, ananas, olive nere e broccolo romano Roasted wild salmon with dill, yogurt sauce, shallot and lemon with Roman chicory, pineapple, black olives and Roman broccoli	20
Rana pescatrice ripiena di salsiccia con crema di broccolo romano, verza saltata e chips di patata viola Monkfish filled with sausage with cream of Roman broccoli, sauteed cabbage and chips of purple potato	19
Tagliata di manzo marchigiano all'olio affumicato con cicoria, "ajo e ojo" e salsa in vin brulé Beef tagliata steak cooked with smoked oil, chicory, garlic and oil and vin brulé sauce	20
Maialino croccante cotto a bassa temperatura con purea di patate Crunchy low temperature roasted piglet with mashed potatoes	20
Pollo alla Romana cotto in vasocottura con patate e peperoni Roman-style chicken and peppers cooked in a pot	18

DOLCI E FRUTTA DESSERT & FRUIT

Tortino di cioccolato al cuore caldo con coulis ai frutti di bosco Warm chocolate tart	8
Tiramisù decaffeinato Decaf Tiramisù	8
Crostata di ricotta e visciole Ricotta and sour cherry tart	8
Tagliata di frutta fresca di stagione Seasonal fresh fruit	10

ÉCLAIRS:

Il Nostro Tiramisù	6
I Classici: Vaniglia -Cioccolato The Classics: Vanilla - Chocolate	6

MENÙ BAMBINI CHILDREN'S MENU

Pennette Rummo a lenta lavorazione con pesto di basilico fresco e pinoli Rummo Pennette pasta with fresh basil pesto and pine nuts	10
Gnocchi Verdi di patate al pomodorino fresco Green dumplings and fresh cherry tomato	10
Hamburger di manzo marchigiano servito al piatto con spinaci saltati al burro Beef burger served with sautéed butter spinach	14
Orecchia di elefante di pollo dorato accompagnata da patatine fritte Chicken schnitzel and with french fries	14
Tiramisù decaffeinato Decaf Tiramisù	8

SPUMANTI SPARKLING WINES

Prosecco di Valdobbiadene Brut, Ruggeri Veneto	6	28
Franciacorta Grand Cuvée, Bellavista Lombardia		59
Franciacorta Brut, Cà del Bosco Lombardia		75
Spumante Brut Rosè, Ferrari Alto Adige	8	45

CHAMPAGNE

Luis Lamar Brut	9	55
Moët Chandon Brut Imperial		70
Perrier Jouët Grand Brut		70
Veuve Cliquot Ponsardin		75
Dom Pérignon Cuvée Brut		220
Krug Gran Cuvée Brut		250

VINI BIANCHI WHITE WINES

Gavi, La Giustiniana		38
Piemonte		
Sauvignon, Cantina di Bolzano	7	36
Alto Adige		
Gewurztraminer, St. Michael Eppan	7	36
Alto Adige		
Chardonnay, Arnaldo Caprai	6	28
Umbria		
Cervaro, Castello della Sala		75
Umbria		
Furore Bianco, Marisa Cuomo		40
Campania		
Pinot Grigio - Colli Orientali del Friuli, Livio Felluga	7	36
Friuli		
Ribolla Gialla, Livon	6	28
Friuli		
Pecorino, Trabocchetto, Az. Talamonti	6	28
Abruzzo		

VINI ROSSI RED WINES

Barbera d'Alba, Cordero di Montezemolo	7	36
Piemonte		
Barolo, Cordero di Montezemolo		65
Piemonte		
Pinot Nero – Meczanl, Hofstatter		34
Alto Adige		
Amarone della Valpolicella, Tommasi		70
Veneto		
Cabernet Sauvignon "Roncalto", Livon	7	36
Friuli		
Brunello di Montalcino, Casanova di Neri		65
Toscana		
Tignanello, Antinori		110
Toscana		
Chianti Classico, Monsanto	7	36
Toscana		
Montepulciano d'Abruzzo "3 Saggi", Talamonti	6	28
Abruzzo		
Shiraz, Casal del Giglio	6	28
Lazio		
Merlot - Ruttars, Puiatti	6	28
Friuli		