MENU

STARTERS

Burrata cheese	*Burrata cheese, Rocket Salad, semi-dried Tomatoes*	20
Summer Parmigiana	*Aubergine, Bufala, Tomato, Basil, Parmesan cheese*	20
Beef Tartare	*Beef Tartare, Stracciatella Cheese and Truffle*	28
Salmon Tartare	*Watermelon Gazpacho and Chips*	24

FIRST COURSE

Gnocchetto	*Handmade Gnocchetto with Prawns, Zucchini and Saffron*	26
Raviolo	*Ricotta and Spinach, Three Tomatoes Sauce*	22
Truffle Fettuccine	*Handmade Fettuccine with Butter and Truffle*	28
The Tradition	*Amatriciana, Carbonara, Cacio & Pepe, Gricia*	22

MAIN COURSE

Chiken	*Chicken, Peppers and Potatoes*	34
Codfish	*Roman Codfish*	36
Salmon Tataki	*Fennel, Olives, Orange and Sambuca*	36
Entrecôte Sakura Selection	*Beef with Scapece Zucchini*	40

CHEF RECOMMEND

Burrata with Semi-dried Tomatoes

Gnocchetto with Prawns

Roman Codfish

WINE PAIRING

Syrah Lazio IGP

Passerina del Frusinate IGP

SIDES 12

Seasonal Vegetables

Roasted Potatoes

Mixed Green Salad

DESSERTS

Tiramisù	12
Pistachio and White Chocolate Semifreddo	14
Maritozzo with Cream, Raspberries and Lime	14
Cheesecake with Mixed Berries	12

From the second bread basket, the cost is 3 euro

All prices are in euro

For any information on allergens, please ask to the staff in service

ROSCIOLI ANTICO FORNO

MODUS



MENU

MODIUS

MENÙ

ANTIPASTI

Burrata *Burrata, Rucola, Pomodori semi-dry* 20
Parmigiana Estiva *Melanzane, Bufala, Pomodoro, Basilico, Parmigiano* 20
Tartare di Manzo *Tartare di Manzo, Stracciatella e Tartufo* 28
Tartare di Salmone *Gazpacho di Anguria, Chips di Patate* 24

PRIMI

Gnocchetto *Gnocchetto Fresco con Gamberi, Zucchine e Zafferano* 26
Raviolo *Ricotta e Spinaci, Salsa Tre pomodori* 22
Fettuccine al Tartufo *Fettuccine Fresche al Burro e Tartufo* 28
La Tradizione *Amatriciana, Carbonara, Cacio & Pepe, Gricia* 22

SECONDI

Pollo *Pollo, Peperoni e Patate* 34
Baccalà *Baccalà alla Romana* 36
Tataki di Salmone *Finocchi, Olive e Gel all'Arancio e Sambuca* 36
Entrecôte *Selezione Sakura Manzo con Zucchine alla scapece* 40

LO CHEF CONSIGLIA

Burrata con Pomodori semi-dry

Gnocchetto con Gamberi

Baccalà alla Romana

WINE PAIRING

Syrah Lazio IGP

Passerina del Frusinate IGP

CONTORNI 12

Patate Arrosto
Verdure di Stagione
Misticanza Romana

DOLCI

Tiramisù 12
Semifreddo al Pistacchio e Cioccolato Bianco 14
Maritozzo Panna, Lamponi e Lime 14
Cheese Cake Frutti di Bosco 12

Dal secondo cestino di pane, costo 3 euro
Tutti i prezzi sono in euro
Per qualsiasi informazione sugli allergeni chiedere gentilmente al personale in servizio

Roscioli ANTICO FORNO

MODUS



MENU

MODIUS