IL GIARDINO

RISTORANTE & BAR

TUTTO IL GIORNO

PRELIBATEZZE

Fiori di zucca al forno ripieni con ricotta, taleggio, olive nere e pomodorini pachino 32€ Ⓥ

Filetto di baccalà in pastella 36€

Polpette alla romana 34€

Tagliatelle di seppia e scarola 34€

Carciofo ripieno con patate e tartufo nero 38€ Ⓥ

Tonno scottato e puntarelle 43€

PRIMI

Spaghetti cacio e pepe 35€ Ⓥ

Risotto al Castelmagno DOP e radicchio 32€ Ⓥ

Tonnarello finferli e mazzancolle 36€

Raviolo di arzilla e broccolo romanesco 32€

Pappardelle alla lepre 34€

Zuppa Tarak al pollo 30€

IL SALUMIERE

Prosciutto Pata Negra 50€

Tagliere di salumi misti o tagliere di salumi e formaggi 32€

Selezione di formaggi serviti con marmellate, mostarde, pane alle noci e uvetta 32€

TARTARE & CARPACCI DI CARNE E PESCE

Carpaccio di gambero rosso con citronette 40€

Tartare di manzo classica al guéridon 40€

PIZZA GOURMAND

LE ROSSE

Margherita con fior di latte bio e passata di pomodoro 30€ Ⓥ

Marinara con alici 30€

LE BIANCHE

Radicchio, gorgonzola, noci e aceto balsamico 34€

Patate, provola di Agerola e tartufo nero 36€ Ⓥ

Mozzarella fior di latte, funghi porcini e guanciale di Cinta Senese DOP 32€

Mozzarella fior di latte, cima di rapa e 'nduja 32€

#dinewithDC

#aTasteofEden

CARNE E PESCE

Costata di manzo con tuberi saltati
(per due persone) 115€

Coniglio farcito con carciofo fondente 50€

Ossobuco di vitello e morbido di patate 46€

Rombo arrosto e cime di rapa 48€

Scorfano in guazzetto 50€

Mezzo astice alla griglia con salsa bernese 60€

Terrina di zucca e funghi saltati 40€ (V)

VERDURE

16€

Cicoria ripassata (VG)

Scarola con olive e capperi (VG)

Spinaci al burro (V)

Purè di patate (V)

Patate novelle arrostite al rosmarino (VG)

Insalata verde o mista (VG)

GOLOSITÀ

23€

Tiramisù

Come una Foresta Nera

Vaniglia e noci pecan

Mango, caramello e rosmarino

Composizione di frutta (VG)

GELATI E SORBETTI

20€

SORBETTI (VG)

Limone, fragola,
mango, frutti di bosco

GELATI ALLA CREMA (V)

Vaniglia, cioccolato,
nocciola, pistacchio di Bronte

Coppa cioccolato e panna

GELATI (VG)

Vaniglia, cioccolato, cocco

#dinewithDC

#aTasteofEden

Se soffre di allergie alimentari, La preghiamo di avvisare il nostro personale in sala. Su richiesta è disponibile l'elenco degli allergeni.
Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino ai -18°.
Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la salubrità del prodotto.

IVA inclusa. Un contributo volontario del 5% a favore dei dipendenti sarà applicato al conto finale. (V) vegetariano (VG) vegano