

Ristorante
"La Corte degli Archi"

Antipasti / Starters

Calamaro arrosto, fagioli cannellini, olio alla 'nduja e chips di pane ^{*1*4}
Grilled squid, cannellini beans, 'nduja oil and bread chips
18,00 €

Carpaccio di Branzino alla mediterranea ^{*4}
Mediterranean-style sea bass carpaccio
(olives, tomato dry, capers and pine nuts)
18,00 €

Tartare di Manzo "Selezione Sakura", cipolle borretane alla brace e salsa bernese ^{*1*2}
Beef tartare 'Sakura Selection,' grilled borretane onions and béarnaise sauce
18,00 €

Fungo cardoncello, polenta e tartufo nero ^{**}
Cardoncello mushroom, polenta and black truffle
18,00 €

Zucca alla brace, fonduta di Parmigiano Reggiano 40 mesi, prezzemolo e balsamico ^{*7}
Grilled pumpkin, 40-month aged Parmigiano Reggiano fondue, parsley and balsamico
18,00 €

Primi piatti / First courses

I classici della tradizione romana
Carbonara ^{*1*3*7}, Amatriciana ^{*1}, Cacio e pepe ^{*7}
The classics of Roman tradition
Tonnarelli pasta 'Carbonara', 'Amatriciana', 'Cacio e pepe'
18,00 €

Pasta mista, cozze, fagioli e peperone crusco ^{*1*12}
Pasta with mussels, beans and crunchy pepper
20,00 €

Fregola Sarda all'astice ^{*1*2}
Sardinian fregola with lobster
27,00 €

Gnocchetti con ragù di cortile e porcini ^{*1*9}
Gnocchetti with country-style ragù and porcini mushrooms
25,00 €

Tagliolini al burro di manteca e tartufo nero ^{*1*7*3}
Tagliolini with butter and black truffle
25,00 €

Fusilloni "Mancini", cime di rapa, fonduta di provolone e pinoli ^{*1*7*8}
'Mancini' fusilloni with turnip greens, provolone fondue and pine nuts
18,00 €

Secondi piatti / Second courses

Costata di manzo “Selezione Sakura” e cicoria
Sakura Selection beef rib steak and chicory
26,00 €

Quaglia alla brace con cipolle di Tropea al vino rosso
Grilled quail with Tropea onions and red wine
28,00 €

Coniglio alla cacciatora e crema di patate affumicate *7
Rabbit ‘alla Cacciatora’ with smoked potato cream
24,00 €

Polpo, verza alla brace e cavolo nero *13
Octopus, grilled cabbage and black kale
26,00 €

Ricciola, sedano rapa e bieta *4 *9
Amberjack, celeriac and chard
28,00 €

Desserts

Tiramisù *1 *3 *7
Homemade tiramisù
10,00 €

Brownies al cioccolato fondente “selezione Valrhona” *1 *7
Dark ‘Valrhona selection’ chocolate brownies
10,00 €

Crostatina con ricotta e visciole *1 *7 *8
Tart with ricotta and sour cherries
10,00 €

Torta delle rose (consigliato per due persone) *1 *3 *7
Rose cake (for two people)
20,00 €

Banana e cioccolato bianco “selezione Valrhona”
Banana and white ‘Valrhona selection’ chocolate ganache
10,00€

Pane e coperto/Bread and cover charge
3,00€

Cestino di pane/Home-made bread
5,00€

Tabella allergeni – Allergies info

1 Glutine – Cereals containing gluten
2 Crostacei – Crustaceans
3 Uova – Eggs
4 Pesce – Fish
5 Arachidi – Peanuts
6 Soia – Soyabeans
7 Latte – Milk

8 Frutta a guscio – Nuts
9 Sedano – Celery
10 Senape – Mustard
11 Sesamo – Sesame seeds
12 Lupini – Lupin seeds
13 Molluschi – Molluscs
14 Anidride solforosa e solfiti – Sulphur dioxide and sulphites

Bollicine - Sparkling wines

Prosecco Brut Doc Naonis	30,00€ - Glass €8,00
Cuveè del fondatore "Graziano Merotto"	40,00€
Franciacorta Brut Reserve 'San Cristoforo'	50,00€
Franciacorta Saten 'Le Vedute'	55,00€
Champagne Brut Reserve 'Louis Costant'	60,00€
Champagne San Peterburg "Veuve Cliquot"	100,00€

Vini Bianchi - White wines

Pecorino Le Arance IGP "Umani RONCHI"	30,00€
Chardonnay IGP "Versante Vallone"	30,00€
Malvasia Puntinata del Lazio IGT "Pietra Pinta"	30,00€
Caviro Battibecco Pinot Grigio Doc	35,00€
Ribolla Gialla IGP "Vigna del Lauro"	35,00€
Muller Thurgau delle Dolomiti IGT "Aichholz"	40,00€
Gewurztraminer Alto Adige DOC "Aichholz"	40,00€
Sauvignon IGT "Aichholz"	40,00€
Chablis Premier Hamelin "Cru Beauroy"	50,00€

Vini Rossi - Red wines

Cesanese del Piglio Superiore DOCG "Vigneti Calù"	35,00€
Primitivo di Puglia Appassito IGT "Imprint"	35,00€
Barbera d'Alba Pelisa DOC "Monchiero Carbone"	40,00€
Nebbiolo delle Langhe Regret DOC "Monchiero Carbone"	40,00€
Chianti Classico DOCG "Tenuta Liliano"	40,00€
Montepulciano Spinelli Riserva DOC "Spinelli"	45,00€
Brunello di Montalcino DOCG "Verbena"	60,00€
Amarone della Valpolicella DOCG "Ca' Rugate"	80,00€