



LETERRAZZE<sup>AL</sup>  
COLOSSEO

---

RISTORANTE

MENU À LA CARTE

## ANTIPASTI STARTERS

Millefoglie di melanzane con bufala DOP e pomodoro, fonduta di Parmigiano e basilico cristallizzato <i>Millefeuille of aubergines with PDO buffalo mozzarella and tomato, Parmesan fondue and crystallized basil leaves</i>	€ 13
Soufflè di verdure, salsa al taleggio, aceto balsamico e radicchio brasato <i>Vegetable soufflé, Taleggio cheese sauce, balsamic vinegar and braised radish</i>	€ 16
Crocchetta di stoccafisso, crema di patate viola, capperi in polvere, jus di mare <i>Stockfish croquette, purple potato cream, powdered capers, seafood jus</i>	€ 22
Girello di vitello rosé cotto a 52°, pesto di pistacchio, caprino con tartufo nero <i>Rosé veal, round cooked at 52° C, pistachio pesto, goat cheese with black truffle</i>	€ 23
Abbraccio Romano, carciofo romano ripieno di baccalà mantecato <i>Abbraccio Romano, Roman artichoke stuffed with creamed cod</i>	€ 18



PRIMI PIATTI  
PASTA & RICE

Risotto Colosseo "by night" con zabaione allo zafferano, polvere di carbone, ristretto di guancia, tartufo e gocce di Pecorino <i>"By night" Colosseum risotto with saffron zabaglione, charcoal powder, cheek sauce, truffle and drops of Pecorino cheese</i>	€ 20
Paccheri ai tre pomodori con polvere di capperi burrata d'Andria e mandorle tostate <i>Paccheri with three kinds of tomatoes, Burrata cheese from Andria, caper powder and toasted almonds</i>	€ 16
Spaghetti alle vongole con fiori di zucca e bottarga di muggine <i>Spaghetti with clams, courgette flowers and mullet roe</i>	€ 22
Ravioli con capesante e gamberi con rana pescatrice <i>Ravioli with scallops and prawns, monkfish</i>	€ 22



## SECONDI PIATTI MAIN DISHES

Rombo cotto dolcemente con patate, fagiolini in salsa remoulade, jus di mare € 25  
*Sweetly cooked turbot with potatoes, green beans in remoulade sauce, seafood jus*

Pescato del giorno L'etto € 12  
*Catch of the day The hectogram*

Guancia di manzo stufata alla vaccinara con parmantier alle erbe, cialda di tapioca e purea di zucca € 22  
*Beef cheek stewed alla vaccinara with parmantier with herbs, tapioca wafer and pumpkin puree*

Filetto di manzo brasato € 28  
*Braised fillet of beef*

Tagliata di manzo argentina L'etto € 12  
*Argentinian beef steak The hectogram*

## LE NOSTRE VERDURE FRESCHE OUR FRESH VEGETABLES

Insalata mista € 6  
*Mixed salad*

Insalata caesar salad € 14  
*Caesar salad*

Patate al forno € 6  
*Baked potatoes*

Cicoria ripassata € 6  
*Sauteed chicory*

Verdure grigliate € 6  
*Grilled vegetables*



## DESSERT

Babà con crema allo zabaione e caramello salato fumé con frutti di bosco <i>Babà with eggnog cream and smoked salted caramel with berries</i>	€ 8
Tortino caldo al cioccolato Ruby con ragù di ricotta e pere <i>Chocolate cake with warm chocolate heart and ricotta cheese and pear sauce</i>	€ 8
La nostra cheesecake con salsa ai frutti rossi <i>Our cheesecake with red fruit sauce</i>	€ 8
Tiramisù <i>Tiramisu</i>	€ 8



TRADIZIONE  
TRADITIONAL DISHES

Tonnarelli cacio e pepe con pecorino buccianera <i>Tonnarelli pasta "Cacio e pepe" with pecorino Buccia Nera</i>	€ 16
Spaghetti Senatore capelli pastificio colombo alla Carbona con uova di galline livornesi, pepe e pecorino buccianera <i>Spaghetti Senatore Cappelli pasta "Carbonara" with eggs, black pepper and pecorino Buccia Nera cheese</i>	€ 16
Rigatoni senatore capelli pastificio colombo all'Amatriciana con guanciale di Amatrice <i>Rigatoni Senatore Cappelli pasta "Amatriciana" with bacon from Amatrice village</i>	€ 16
Mezze maniche senatore capelli pastificio colombo alla Gricia con guanciale di Amatrice <i>Mezze maniche Senatore Cappelli pasta "Gricia" with bacon from Amatrice village</i>	€ 16
Saltimbocca alla romana con patate al forno <i>Saltimbocca alla romana with baked potatoes</i>	€ 22

