



Antipasti *Appetizer*

Carpaccio di manzo, insalatina di carciofi e fonduta di pecorino
Beef carpaccio, artichoke salad and pecorino fondue 7
€ 22

Vellutata di lenticchie, tartufo e triglie
Lentils cream, truffle and red mullets 4, 7
€ 22

Fritto di baccala, fondente di pomodoro e crumble di olive taggiasche
Fried cod, tomato fondant, taggiasca olive crumble 1, 4, 7
€ 20

Tagliere delle Crete Senesi, salumi e formaggi della Val d'Orcia
Selection of curated meats and cheese from Val D'Orcia Tuscany 1, 7, 8
€ 21

Pasta della tradizione romana *Roman pasta*

Carbonara
Eggs, jowls Guanciale, roman Pecorino cheese and black pepper 1, 3, 7
€ 18

Amatriciana
Tomato sauce, jowls Guanciale, roman Pecorino cheese and black pepper 1, 3, 7
€ 18

Gricia
Roman pecorino cheese, black pepper and jowls Guanciale 1, 3, 7
€ 18

Cacio e Pepe
Roman pecorino cheese and black pepper 1, 3, 7
€ 18

Primi Piatti *First Courses*

Risotto al parmigiano, salsiccia Luganiga e vino rosso
Parmesan risotto, Luganiga sausage and red wine 7, 12
€ 22

Maccheroncini con stracotto di manzo, pomodorino, cipolla croccante e gocce di bufala
Maccheroni pasta with beef stew, cherry tomato, crispy onion and buffalo cheese drops 1, 7
€ 21

Spaghetti alle vongole veraci e bottarga di muggine
Spaghetti with clams and mullet roe 1, 12, 14
€ 22

Fettuccine ai porcini, pomodori semy-dry e fonduta di pecorino
Fettuccine with porcini mushrooms, semi-dried tomatoes and pecorino fondue 1, 3, 7
€ 18

Zuppa di verdure del giorno con crostini dorati
Vegetable soup of the day with croutons 1, 9
€ 18



Secondi piatti *Second Courses*

Filetto di manzo, tartufo, patate novelle e carote baby
Beef fillet, truffle, potatoes and baby carrots 7, 8
€ 33

Petto d'anatra, flan di zucca e fondo bruno
Duck breast, pumpkin flan and brown sauce 3, 7
€ 25

Filetto di rombo, crema di carciofi e nocciole tostate
Turbot fillet, artichoke cream and toasted hazelnuts 1, 4
€ 26

Strudel di verdure con pomodorini, olive e origano
Vegetable strudel with cherry tomatoes, olives and origan 1
€ 20

Contorni *Side dishes*

Cavoletti di Bruxelles ripassati
Sautéed Brussels sprouts
€ 10

Cicoria ripassata
Sautéed chicory
€ 10

Patate novelle
"Novelle" potatoes
€ 10

Dessert

€ 10

Tiramisù Borghese 1, 3, 7

Semifreddo al pistacchio con salsa ai frutti rossi
Pistachio parfait with red fruit dressing 1, 3, 7, 8

Cheesecake al cioccolato e lamponi croccanti
Chocolate cheesecake with crispy raspberries 7, 8

Tagliata di frutta fresca
Sliced fresh fruit

Sorbetto alla fragola o limone
Strawberry or lemon sorbet 1, 6, 7

Gelati: Cioccolata, vaniglia, nocciola, pistacchio
Ice cream: Chocolate, vanilla, hazelnut, pistachio 1, 6, 7

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala.
For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided, upon request, by the hall staff.

Elenco allergeni: 1. Glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latticini - 8. Frutta a guscio -
9. Sedano - 10. Senape - 11. Sesamo - 12. Solfiti - 13. Molluschi - 14. Lupini
Allergen list: 1. Gluten - 2. Shellfish - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Dairy products - 8. Nuts - 9. Celery -
10. Mustard - 11. Sesame - 12. Sulphites - 13. Molluscs - 14. Lupins

*Prodotto decongelato *Defrosted product



BORGHESE LIGHT LUNCH

Antipasti Appetizer

Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala campana DOP
Parma ham with buffalo mozzarella from Campania 7

Salmone affumicato con cremoso di formaggio e crostini di pane
Smoked salmon with cream cheese and croutons 1, 4, 7

Caesar salad con tacchino, bacon, parmigiano, crostini, salsa Caesar
Caesar salad, turkey, bacon, parmesan cheese, croutons, Caesar dressing 1, 3, 4, 7

Fiore di zucca in pastella con alici e mozzarella
Fried zucchini flower with anchovies and mozzarella cheese 1, 3, 4, 5

Primi piatti First courses

Fettuccine alla bolognese e parmigiano
Fettuccine with Bolognese and parmesan cheese 1, 3, 7, 9

Mezze penne all'arrabbiata
Mezze penne with arrabbiata sauce 1, 3

Tonnarelli alla carbonara
Tonnarelli with eggs, jowls guanciale, pecorino cheese and black pepper 1, 3, 7

Fettuccine ai funghi porcini
Fettuccine with porcini mushrooms 1, 3, 7

Secondi Second courses

Trancio di salmone con cicoria
Salmon slice with chicory

Filetto di triglia in guazzetto di pomodori e olive
Red mullet stewed with tomato sauce and olives 4

Tagliata di manzo al rosmarino e insalatina
Sliced beef with rosemary and salad

Toast con prosciutto crudo e mozzarella
Toast with raw ham and mozzarella cheese 1, 7

Toast con pomodoro e mozzarella
Toast with tomatoes and mozzarella cheese 1, 7

Una portata, acqua e caffè € 22
One course, water and coffee
Per persona / Per person

Due portate, acqua e caffè € 35
Two courses, water and coffee
Per persona / Per person

Vino al calice € 10
Wine by the glass
Per persona / Per person



BORGHESE LIGHT LUNCH

Contorni *Side dishes*

€ 10

Cavoletti di Bruxelles ripassati

Sautéed Brussels sprouts

Cicoria ripassata

Sautéed cicory

Patate al forno

Baked potatoes

Dessert

€ 10

Tiramisù Borghese **1, 3, 7**

Semifreddo al pistacchio con salsa ai frutti rossi

Pistachio parfait with red fruit dressing **1, 3, 7, 8**

Cheesecake al cioccolato e lamponi croccanti

Chocolate cheesecake with crispy raspberries **7, 8**

Tagliata di frutta fresca

Sliced fresh fruit

Sorbetto alla fragola o limone

Strawberry or lemon sorbet **1, 6, 7**

Gelati: Cioccolata, crema, nocciola, pistacchio

Ice cream: Chocolate, cream, hazelnut, pistachio **1, 6, 7**

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala.
For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided, upon request, by the hall staff.

Elenco allergeni: 1. Glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latticini - 8. Frutta a guscio -
9. Sedano - 10. Senape - 11. Sesamo - 12. Solfiti - 13. Molluschi - 14. Lupini
Allergen list: 1. Gluten - 2. Shellfish - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Dairy products - 8. Nuts - 9. Celery -
10. Mustard - 11. Sesame - 12. Sulphites - 13. Molluscs - 14. Lupins

*Prodotto decongelato *Defrosted product