



IL PALAZZETTO

www.ilpalazzettoroma.com

ANTIPASTI - STARTER

Parmigiana di melanzane Aubergine casserole	€ 13,00
Insalata di polpo con patate novelle alla salsa verde Octopus salad with new potatoes and green sauce	€ 16,00
Baccalà arrostito con patate, pecorino romano e cipollotti Roasted salt cold with potatoes, Roman pecorino cheese and sweet onions	€ 18,00
Carpaccio di manzo con insalatina di alghe Raw beef carpaccio with seaweed salad	€ 18,00
Arancini di riso filanti e piccanti Spicy rice balls with melted cheese	€ 15,00
Capesante arrostitite con mozzarella e pomodoro Roasted sea scallops with mozzarella cheese and tomato	€ 18,00
Insalata di farro, pomodori e bufala affumicata Spelt salad, tomatoes and smoked buffalo mozzarella	€ 12,00

PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

Zuppa di ceci con seppioline all'olio di peperoncino rosso Chickpea soup with cuttlefish and red chili-pepper oil	€ 13,00
Tagliatelle con calamari, bottarga di tonno e rucola Tagliatelle pasta with squid, dried tuna roe and rocket salad	€ 16,00
Strozzapreti al ragù di lepre e zucca Strozzapreti pasta with hare ragout and pumpkin	€ 15,00
Vermicelli alla grigia tartufata Vermicelli pasta with truffle sauce	€ 18,00
Gnocchi di patate e pistacchi al ragù di scorfano e cime di rapa Potatoes and pistachio gnocchi with scorpion fish ragout and turnip tops	€ 15,00
Risotto ai funghi porcini e stracchino Risotto with porcini mushrooms and Stracchino cheese	€ 16,00
Tonnarelli alla carbonara Tonnarelli pasta Carbonara-style with bacon, eggs and cheese	€ 15,00
Pici toscani cacio e pepe ai carciofi e menta Fresh Tuscan Pici pasta with cheese and pepper, artichokes and mint	€ 15,00

SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

Filetto di orata con caponata di verdure e crema di mele al rafano Gilthead Seabream filet with sweet vegetables and apple-horseradish cream	€ 23,00
Trancio di salmone in padella con ribollita toscana Pan-fried salmon with Tuscan Ribollita soup	€ 25,00
Spalla di vitello grigliata con carciofi e rape rosse Grilled veal shoulder with artichokes and beetroots	€ 27,00
Stinco di agnello al balsamico con purè di patate e castagne Shank of lamb with balsamic vinegar, potato puree and chestnuts	€ 25,00
Tagliata di manzo al basilico con patate capricciose Beef cattle steak with basil and potatoes Capricciosa style	€ 23,00

MENU "I CLASSICI DEL PALAZZETTO"

€ 60,00

Foie gras, polpo e pappa al pomodoro

Foie gras, octopus and tomato soup

Tonnarelli alla carbonara

Tonnarelli pasta Carbonara style with bacon, eggs and cheese

Tagliata di manzo al basilico con patate capricciose

Beef cattle steak with basil and potatoes Capricciosa style

Tiramisù "Il Palazzetto"

Tiramisù "Il Palazzetto"

MENU VEGETARIANO — VEGETARIAN MENU

€ 55,00

Parmigiana di melanzane

Aubergine casserole

Risotto ai funghi porcini e stracchino

Risotto with porcini mushrooms and Stracchino cheese

Tartelletta alla mozzarella di bufala con zucchine e pomodoro fresco

Tartlet of buffalo mozzarella cheese with zucchinis and fresh tomato

Cheese cake al limone con crema ghiacciata al cioccolato bianco

Lemon cheese cake with white chocolate cream ice

DOLCI — DESSERT

Cheese cake al limone con crema ghiacciata al cioccolato bianco

€ 12,00

Lemon Cheese cake with white chocolate cream ice

Mousse di castagne glassata al cacao amaro con pera speziata al vino rosso

€ 12,00

Chestnut mousse with bitter cocoa icing and spiced pear in red wine sauce

Carpaccio di ananas con gelato al cioccolato

€ 12,00

Pineapple carpaccio with chocolate ice cream

Tiramisù il palazzetto

€ 12,00

Tiramisù "Il Palazzetto"

Fondente al cioccolato e peperoncino con gelato al caprino

€ 12,00

Chocolate and chilli-pepper cake with goat cheese ice cream