

*Quirinale*

CAFÉ RESTAURANT

M E N U



## Entrées

### RUCOLLA E PARMAGIANNO 13

Roquette fraîche et légèrement poivrée, copeaux de Parmigiano Reggiano, tomates cerises, vinaigrette légère à base d'huile d'olive et vinaigre balsamique.

### POELÉ DE SAINT JACQUES 28

Noix de Saint-Jacques poêlées dans un beurre noisette, assaisonnées de fleur de sel et de poivre blanc et zestes d'agrumes.

### CAPRESE DI BUFALA 17

Salade de mozzarella di bufala, tomates fraîches, basilic, huile d'olive.

### ANTIPASTO MISTO 20

Assortiment de charcuteries italiennes, fromages, olives et légumes grillés.

### CARPACCIO DI MANZO 21

Tranches fines de bœuf, roquette, parmesan et vinaigre balsamique et fruit de la passion

### SALADE DE POULPE 24

Poulpe cuit à basse température. Mélange de céleri, tomates cerises, pomme de terre et persil frais, assaisonné d'huile d'olive extra vierge, citron et fleur de sel.

## Pâtes

### RIGATONI AL RAGU 38

Nappés d'un ragout d'agneau mijoté longuement, parfumé aux herbes et vin rouge.

### SPAGHETTI CARBONARA 28

Gunciale croustillant, jaunes d'oeufs, pecorino romano.

### SPAGHETTI FRUTTI DEL MARE 37

Sélection de fruits de mer, tomates délicates, ail, persil, huile d'olive extra vierge

### RAVIOLI AL TARTUFA 46

Raviolis maison farcis à la ricotta et aux épinards, servis avec une crème légère au parmesan et truffe noir

### TAGLIATELLE FOIE GRAS 43

Tagliatelle fraîches nappées d'une sauce onctueuse à base de crème légère et de foie gras fondu. Foie gras poêlé déposé au moment du service.

## Plats

### COTOLETTA ALLA MILANESE 45

Escalope de veau panée à la milanaise, dorée au beurre clarifié, croustillante à l'extérieur et fondante à cœur.

### BRANZINO AL FORNO 46

Loup de mer rôti au four, citron, herbes et légumes grillés.

### BISTECCA FIORENTINA 58

Filet de bœuf en tagliata grillée à la florentine, servie avec roquette et copeaux de parmesan.

### TATAKI DE THON 52

Thon mi-cuit, délicatement roulé dans le sésame puis brièvement saisi. Servi sur un lit de roquette et accompagné d'une sauce subtilement relevée

### SCALOPPINE AL LIMONE 46

Escalope de veau au citron, servie avec des légumes sautés.

### OSSOBUCCO ALLA MILANESE 43

Jarret de veau confit lentement, jus corsé, légumes fondant et notes d'agrumes.

### PAVÉ D'ESPADON 42

Pavé d'espadon grillé, assaisonné à l'huile d'olive extra vierge, thym et romarin frais, accompagné d'un jus citronné léger.

### FILET DE PERCHE MEUNIÈRE 48

Filets de perche du lac poêlés au beurre. Finition au beurre noisette, jus de citron frais, persil plat ciselé et fleur de sel.

## Desserts

### TIRAMISU CLASSICO 14

Crème mascarpone, café, cacao, biscuit savoirdi.

### CANNOLI SICILIANI 14

Pâtisserie croustillante fourrée à la ricotta sucrée et écorces d'orange.

### GELATO ARTIGIANALE 12

Glaces artisanales (vanille, chocolat, pistache, citron).

### CROSTATA DI FRUTTA 14

Tartelette à la pâte sablée avec une crème pâtissière et fruits frais de saison.

# *Pinsa Romana*

## **MARGHERITA 20**

Tomate san Marzano, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge.

## **PROSCIUTTO 23**

Tomate san Marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit, basilic frais, huile d'olive extra vierge.

## **PARMA 26**

Tomate san Marzano, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, basilic frais, huile d'olive extra vierge.

## **DIAVOLA 25**

Tomate san Marzano, mozzarella fior di latte, oignons, poivron, salami piquant, basilic frais, huile d'olive extra vierge.

## **VEGETARIANA 26**

Tomate san Marzano, mozzarella fior di latte, légumes de saison, basilic frais, huile d'olive extra vierge.

## **SICILIANNA 26**

Tomate san Marzano, mozzarella fior di latte, thon blanc, oignon, olives, ail, persil, frais, huile d'olive extra vierge.

## **DI NAPOLI 24**

Tomate san Marzano, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives, basilic frais, huile d'olive extra vierge.

## **VALENTINO 32**

Tomate san Marzano, mozzarella fior di latte, jambon de parme, burrata à la truffe, roquette, basilic frais, huile d'olive extra vierge.

## **QUIRINALE 32**

Mozzarella fior di latte, mortadelle, pistaches, stracciatella, huile d'olive extra vierge.

## **DOLCE GABBANA 33**

Crème légère, saumon fumé millésimé, oignons, citron, aneth

## **AMORE AMORE 85**

Tomates confites, stracciatella, caviar béluga,

## **CAVALLI 37**

Crème légère, burrata, gambas rôties, ail, zeste de citron, huiles d'olives



CAFÉ RESTAURANT

## *Suggestions*

### **CAVIAR BELUGA (50 / 100GR)**

**250 / 480**

\*\*\*\*\*

### **TATAKI DE THON**

Thon mi-cuit, délicatement roulé dans le sésame puis brièvement saisi, offrant un cœur fondant et savoureux. Servi sur un lit de roquette fraîche et accompagné d'une sauce subtilement relevée

**45**

\*\*\*\*\*

### **PETITS FARCIS DU CHEF**

La tradition italienne revisitée

Petits poivrons fondants, généreusement farcis à la viande de bœuf, mijotés avec soin selon l'inspiration du chef.

**42**

\*\*\*\*\*

### **RAVIOLI AU FOIE GRAS ET SAUCE AU PORTO**

Raviolis maison au cœur fondant de foie gras, nappés d'une délicate réduction au porto.

**44**

\*\*\*\*\*

### **CARPACCIO DE POULPE**

Fines tranches de poulpe, assaisonnées avec justesse pour révéler toute la noblesse du produit.

**43**