



ALDROVANDI
VILLA BORGHESE
ROME

The Grill

Insalate e Verdure

Salad and Vegetables

Insalata Caprese (V)

Mozzarella di bufala, pomodori e basilico
Buffalo mozzarella cheese, tomatoes and basil
Euro 22,00

Insalata Villa Borghese

Lattuga romana, patate, pomodori, uova, tonno, olive,
capperi, fagiolini, acciughe
Roman lettuce, potatoes, tomatoes, eggs,
tuna fish, olives, capers, green beans, anchovies
Euro 24,00

Insalata Parioli

Lattuga romana, pollo, crostini, parmigiano, salsa Caesar
Romaine lettuce, chicken, croutons and parmesan cheese, Caesar dressing
Euro 24,00

Verdure alla griglia con basilico e origano (Piatto vegano)
Grilled vegetables with basil and oregano (Vegan dish)
Euro 18,00

Sandwich e Toast

Sandwiches and Toasts

Toast con prosciutto cotto e formaggio

Ham and cheese toast

Euro 20,00

Club Sandwich

Lattuga iceberg, maionese, petto di pollo,
bacon, uovo, pomodoro*

Iceberg lettuce, mayonnaise
grilled chicken, bacon, eggs, tomatoes*

Euro 24,00

Club Sandwich Vegetariano (V)

con Guacamole, melanzane, zucchine e pomodori
with Guacamole, eggplants, zucchini and tomatoes

Euro 22,00

Burger/Cheeseburger

Burger di manzo con lattuga, pomodori, cetriolini e salsa aurora*

Beef burger, lettuce, tomatoes, cucumbers and aurora sauce*

Euro 26,00

Pane rustico con roast beef, rucola e senape rustica*

Oven baked bread with roast-beef, rocket salad and ground mustard*

Euro 24,00

V Piatto vegetariano – Vegetarian dish

Antipasti

Starters

Crudo di ricciola con capperi, pomodori secchi e pesto di basilico*
Amberjack tartare with capers, sundried tomatoes and basil pesto*
Euro 28,00

Salmone affumicato con insalatina di finocchi e arance
Smoked salmon served with fennel and orange salad
Euro 26,00

Tartare di tonno rosso con erba cipollina e lime*
Red tuna tartare with chive and lime*
Euro 28,00

Vitello tonnato con capperi, croccante di parmigiano e balsamico*
Veal tonnè with capers, Parmesan chips and balsamic vinegar*
Euro 26,00

Prosciutto crudo San Daniele e melone
San Daniele seasoned ham and melon
Euro 26,00

Tagliere di salumi e formaggi italiani
Italian cold cuts and cheese selection
Euro 28,00

Primi Piatti

First courses

Risotto alla pescatora*

Seafood risotto*

Euro 32,00

Ravioli Capresi con pomodorini e basilico* (V)

Cheese filled ravioli with cherry tomatoes and basil*

Euro 24,00

Eliche con genovese di tonno e pecorino romano*

Tuna genovese pasta with Pecorino Roman cheese*

Euro 28,00

Rigatoni all'amatriciana

Rigatoni pasta with guanciale and tomato sauce

Euro 26,00

Linguine ai frutti di mare*

Linguini pasta with seafood*

Euro 28,00

Fusilli spezzati con ragù di manzo e Provolone del Monaco*

Fusilli pasta with beef ragout and Provolone del Monaco cheese*

Euro 26,00

Spaghetti con pomodorini freschi e basilico (Piatto vegano)

Spaghetti pasta with cherry tomatoes and basil (Vegan dish)

Euro 20,00

V Piatto vegetariano – Vegetarian dish

Secondi Piatti

Main courses

Ombrina di lenza con scarola, olive taggiasche e capperi*
Umbrina fish fillet with prickly lettuce, taggiasca olives and capers*
Euro 36,00

Frittura di calamari e gamberi con salsa tartara*
Fried squids and prawns with tartare sauce*
Euro 34,00

Filetto di manzo con friarielli*
Beef fillet with bitter Neapolitan spinach*
Euro 36,00

Gamberoni con verdure alla griglia*
King prawns with grilled vegetables*
Euro 36,00

Costolette d'agnello impanate con patate al forno*
Breaded lamb chops with baked potatoes*
Euro 34,00

Pepite di pollo croccanti con piselli, cipolla e guanciale**
Crispy chicken breast with green peas, onions and guanciale**
Euro 32,00

Dolci

Desserts

Selezione di formaggi italiani con pane alla frutta secca fatto in casa
Selection of Italian cheeses and homemade bread with dried fruit
Euro 18,00

Bavarese al cioccolato con cuore di arancia e sbriciolato di mandorle
Chocolate bavarian with orange and almonds crumble
Euro 18,00

Tiramisù
Traditional Tiramisù
Euro 18,00

Savarin con crema al limone e composta di frutti di bosco
Savarin with lemon custard and blackberries compote
Euro 18,00

Cheesecake con amarene e Nutella
Black cherries and Nutella cheesecake
Euro 18,00

Tagliata di frutta fresca
Assorted fresh fruit plate
Euro 18,00

Selezione di Gelati e Sorbetti
Vaniglia, cioccolato, caffè, limone, fragola, fiordilatte, pistacchio e nocciola
Selection of ice cream and sorbets
Vanilla, chocolate, coffee, lemon, strawberry, milky cream, pistachio and hazelnut
Euro 14,00

Gentile Ospite, al fine di poter soddisfare al meglio ogni Suo desiderio, La invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.

La informiamo che la preparazione dei piatti avviene in locali dove può esserci contatto involontario con le seguenti sostanze allergeniche o i loro derivati, pertanto se ne possono trovare tracce in ogni alimento:

Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di Sesamo, Anidride Solforosa e Solfiti, Lupini e Molluschi.

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione, che verrà fornita a richiesta, dal personale in servizio, a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate e alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù.

“Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011”.

“Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.” ()*

*“Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato oppure per garantirne la qualità e la sicurezza merceologica”. (**)*

Dear Guest, in the aim to best meet your wishes, please inform our staff about any food allergies or intolerances that you may have.

We inform you that the preparation of dishes takes place in an enclosed area in which can be accidental contact with these allergens, so traces may be found in each food:

Cereals containing gluten, Crustacean, Eggs, Fish, Peanuts, Soy, Milk, Shell-fruit, Celery, Mustard, Sesame seeds, Sulfurous Anhydride and Sulfites, Lupines and Shellfish.

For any information about substances and allergens please consult the appropriate documentation provided by the staff in charge, available to provide any information concerning used raw food nature and dishes preparation ways.

“To protect consumer health, fishery products administered as raw or almost raw, in this shop (i.e. raw, marinated and smoked ones) are subjected to rapid reduction in temperature, for health purposes, in accordance with the CE Reg. 853/04 and with the Circular of the Ministry of Health 17/02/2011”.

“Some fresh product is subjected to rapid reduction in temperature, as outlined in the procedures recommended in the Manual Food Safety Management through HAACP System in accordance with the CE Reg. 852/04 and the CE Reg. 853/04”. ()*

*“Some raw materials can be frozen or deep-frozen in the origin, according to market availability, or to ensure their quality and safety commodity”. (**)*