

Ristorante Mascagni

DINNER MENU

Ristorante Mascagni

APPETISERS / ANTIPASTI

Buffalo Mozzarella with Parma Ham and Piennolo Cherry Tomatoes	€ 14
Ciliegine di Bufala con Prosciutto di Parma e Pomodorini del Piennolo	
“Marinara Style” Sautè of Mussels and Clams with Wholemeal Bread Croutons	€ 14
Sautè di Cozze e Vongole alla Marinara con Crostoni di Pane Integrale	
Sea bass marinated in salt, on lettuce and cantaloupe melon	€ 15
Sfoglie di branzino marinato al sale su lattuga e melone Cantalupo	
Roman fried courgettes with thinly sliced bresaola, scapece style	€ 13
Zucchine romanesche alla scapece con carpaccio di bresaola	

FIRST COURSES / PRIMI PIATTI

Risotto with zucchini flowers, prawns and roasted almonds	€ 15
Risotto con fiori di zucca, gamberoni e mandorle tostate	
Spaghetti with veraci clams, tomatoes and bottarga	€ 16
Spaghetti con vongole veraci, pachino confit e bottarga	
Small gnochi with meat Ragout	€ 12
Gnocchetti di Patate al Ragù Bolognese	
Vegetables Soup	€ 11
Zuppa di Verdure stagionali	
Mezze Maniche Pasta with vegetables	€ 12
Mezze Maniche di Gragnano ai sapori dell'orto	
Homemade fusilli, red pesto, tomato and rocket salad pesto	€ 11
Fusilli freschi al torchio con Pesto Rosso e Rughetta	

Ristorante Mascagni

FISH AND MEAT / SECONDI PIATTI

Danish fillet with bread, peas and onion	€ 20
Filetto Danese in tagliata su cialda di pane con piselli e cipollotto	
Sirloin steak with grilled marinated vegetables	€ 18
Entrecôte di manzo con verdure marinate alla griglia	
Mixed Seafood Grill with Rösti Potatoes	€ 20
Grigliata del Pescatore con patate Rösti	
Baked Sea Bass Fillet in Aromatic Bread Crumbs with Mixed Salad	€ 18
Filetto di Spigola Mollicato alle Erbe con Insalatina di Campo	
“Roman Style” Chicken with Sweet and Sour Peppers and Silver-Skin Onions	€ 16
Coscio di Pollo alla Romana con Peperoni e Cipolline in Agrodolce	
Swordfish with vegetable and zucchini chips	€ 18
Rollatine di pesce spada con cuore vegetale e chips di zucchine	

SIDE DISHES / CONTORNI

Mixed Salad	€ 6
Le Insalatine dell’Orto	
Steamed Vegetables	€ 6
Verdure di Stagione al Vapore	
Grilled Vegetables	€ 6
Nido Vegetale Grigliato	

Ristorante Mascagni

DESSERTS / DOLCI

Tiramisu	€ 9
Tiramisu	
Sliced Seasonal Fresh Fruit	€ 9
Tagliata di Frutta Stagionale	
Homemade Ice Creams and Sorbets	€ 9
Gelati e Sorbetti della Casa	
Semifreddo with exotic fruits	€ 9
Semifreddo ai frutti esotici	

KIDS MENU

€ 15

Available for children under 12 years
Valido per bambini fino a 12 anni

Tricolore pasta with tomatoes and basil
Pasta Tricolore al pomodoro e basilico

Milanese cutlet
Cotoletta alla Milanese

French fries
Patatine fritte

Ice-Cream
Gelato

Open from 12.00pm to 2pm and from 7.00pm to 9.30pm
Aperto dalle 12.00 alle 14.00 e dalle 19.00 alle 21.30