



GIARDINO DI RIPETTA

# DINNER MENU

NIQUESA  
HOTELS & RESIDENCES



## GIARDINO DI RIPETTA

### APPETISERS / ANTIPASTI

Amatrice's ham with braided buffalo mozzarella cheese and flat bread .....	€ 11
Prosciutto amatriciano IGP con treccia di bufala e focaccia	
Grilled Scamorza cheese with chicory and crispy cheek lard .....	€ 8
Scamorza alla piastra con cicorietta ripassata e guanciale croccante	
Traditional aubergine casserole .....	€ 8
Tradizionale parmigiana di Melanzane	
Beef carpaccio with zucchini, tomatoes and Provola cheese .....	€ 10
Carpaccio di manzo con zucchine, pomodoro e provola	
Selection of meat and cheese (portion for two persons) .....	€ 12
Selezione di salumi e formaggi (porzione per 2 persone)	
Octopus, potatoes and cannellini beans Salmon herbs marinated .....	€ 12
Polpo, patate e cannellini, Salmone marinato alle erbe	

### FIRST COURSE / PRIMI PIATTI

Vegetables and spelt soup with black truffle .....	€ 8
Zuppa di verdure e farro al tartufo nero	
Spaghettoni pasta of Gragnano Amatriciana style with tomatoes and bacon .....	€ 8
Spaghettoni di Gragnano all'Amatriciana	
Mezzemaniche pasta with eggs, Pecorino cheese and black pepper, Carbonara style .....	€ 10
Mezzemaniche alla carbonara	
Ravioli pasta with butter and sage stuffed with buffalo Ricotta cheese and herbs .....	€ 12
Ravioli di ricotta di bufala con erbe al burro e salvia	
Tonnarelli pasta with cherry tomatoes and basil .....	€ 11
Tonnarelli con pomodori pachino e basilico	
Spaghetti with clams, Roman courgettes and mullet roe .....	€ 8
Spaghetti con vongole, zucchine romanesche e bottarga	



## GIARDINO DI RIPETTA

### MAIN COURSES / SECONDI PIATTI

Roulade of veal with ham, sage and green cheese served with mashed potatoes .....	€ 8
Involtini di vitella con prosciutto, salvia e primo sale serviti con purea di patate	
Sliced beef with rocket, artichokes sautéed with garlic & parsley .....	€ 10
Tagliata di manzo servita con carciofi trifolati	
Grilled lamb chops with turnip tops .....	€ 12
Costolette di agnello grigliate con cime di rapa	
Fried squids, shrimps and anchovies with potato chips .....	€ 11
Fritto di calamari, gamberi e alici con chips di patate	
Sliced tuna fish with fennel, oranges and olives salad .....	€ 8
Tagliata di tonno con insalatina di finocchi, arance e olive	

### SIDE DISHES / CONTORNI

Artichokes sautéed with garlic & parsley- Carciofi trifolati .....	€ 5
Grilled Vegetable / Verdure grigliate .....	€ 5
Roasted Potatoes / Patate Arrosto .....	€ 5
Pan fry Chicory / Cicoria ripassata .....	€ 5
Spinach and sour / Spinaci all'agro .....	€ 5

### SALADS / INSALATE

Salad with tomatoes, olives, oregano and Caciotta cheese .....	€ 10
Insalata di pomodori, olive, caciottina e origano	
Caprese of tomatoes and mozzarella cheese from Campania .....	€ 12
Caprese di pomodori e mozzarella campana	
Cesar salad with chicken .....	€ 11
Insalata Cesare con pollo	
Mix of rocket salad, salmon, pine nuts and raisins .....	€ 8
Insalata di rucola, salmone, pinoli e uvetta	

### PANINI / SANDWICHES

Club sandwiches served with French fries .....	€ 12
Club sandwiches servito con patatine fritte	
Croque Monsieur (Grilled sandwiches with ham and cheese) .....	€ 8
Croque Monsieur (sandwich grigliato fatto con prosciutto e formaggio)	
Flat bread with grilled vegetables and goat cheese .....	€ 8
Piadina con verdure grigliate e Crescenza	
Baguette with raw ham, tomatoes and melted cheese .....	€ 8
Baguette con prosciutto crudo, pomodori e formaggio fuso	



## GIARDINO DI RIPETTA

### ROYAL BURGER

€ 14

#### ROYAL BURGER

served with French fries

200g beef burger with iceberg lettuce, bacon, tomato, onion

#### ROYAL BURGER

servito con patatine fritte

200gr di Hamburger di manzo con insalata iceberg, bacon, pomodoro, cipolla

#### ADD TASTE TO YOUR BURGER / AGGIUNGI SAPORE AL TUO BURGER

cheddar cheese / formaggio cheddar .....	€ 5
smoked provola cheese / provola affumicata .....	€ 5
grilled egg / uovo grigliato .....	€ 5
grilled vegetables / verdure grigliate .....	€ 5

### DESSERTS / DOLCI

Traditional tiramisù

Tiramisù classico

Crème brûlée

Crème brûlée

Pears, ginger and dry fruits strudel

Strudel di pere, zenzero e frutta secca

Tart of Ricotta cheese and cherry

Crostata di ricotta e visciole

Assorted sliced seasonal fruit

Frutta assortita di stagione tagliata

Gelati e sorbetti

Ice cream and sherbets