UNIQUE AL PALATINO - GARDEN RESTAURANT -

Antipasti / *Starters*

Millefoglie di melanzane con riduzione di salsa al basilico
Eggplant mille-feuille with basil sauce
€ 18,00

Prosciutto crudo di Parma D.O.P. con bufala campana (7)
Parma ham and buffalo mozzarella
€ 20,00

Polpettine dello Chef e insalatina di stagione (1,3)
Chef's meatballs (veal and lemon) with seasonal salad
€ 22,00

Insalatina di polpo e patate con olive taggiasche (14)
Octupus salad with potatoes and taggiasca olives
€ 22,00

Calamaro alla griglia e insalatina spinacina (14)
Grilles squid served with baby spinach
€ 24,00

Tartare di tonno con mango e uova di lombo rosso (4)
Tuna tartare with mango and red loin eggs
€ 24,00

Primi Piatti / *Pasta Dishes*

Primi della tradizione romana (1,3,7)
Traditional roman pasta
€ 18,00

Fettuccine alla Bolognese (1,9)
Home made Fettuccine pasta with Bolognese sauce
€ 20,00

Scialatielli burrata, pomodoro e basilico (1,7)
Scialatielli with burrata, tomato sauce and basil
€ 22,00

Gnocchi al pesto di zucchine e gamberi rossi (1,2)
Gnocchi with zucchini pesto and red shrimps
€ 24,00

Paccheri di Gragnano al ragù di cernia (o baccalà) (1,4)
Paccheri from Gragnano with grouper sauce (or cod sauce)
€ 24,00

Spaghetti con mazzancolle e battuta di spigola con pomodorini pachino (2,4)
Spaghetti with prawns and sea bass with cherry tomatoes
€ 26,00

Secondi Piatti / *Main Courses*

Saltimbocca alla romana con cicoria ripassata (1, 7)
Roman-style saltimbocca with sautéed chicory
€ 26,00

Costolette di agnello con patate al rosmarino
Lamb ribs with rosemary potatoes
€ 28,00

Tagliata di manzo con rucola e scaglie di parmigiano (7)
Beef cut with arugula and parmesan shavings
€ 30,00

Filetto al pepe rosa con spinaci al burro (7)
Pink pepper fillet with sautéed spinach
€ 32,00

Pesce spada alla mediterranea con patate al vapore (1,4)
Mediterranean swordfish with boiled potatoes
€ 28,00

Pescato del giorno alla griglia con patate al forno (4)
Grilled sea bass (or sea bream) with roast potatoes
€ 30,00

Dolci / *Dessert* € 10,00

Tiramisù "Unique" dello chef (1,3,7)
"Unique" homemade tiramisu

Semifreddo al pistacchio (3,5,7)
Pistachio parfait

Crema catalana (1,3,7)
Catalan cream

Tortino di cioccolato in salsa di lamponi (1,3,5 7)
Chocolate cake with raspberry sauce

Tagliata di frutta di stagione
Sliced seasonal fresh fruit
€ 14,00

Contorni / *Side Dishes*

Patate arrosto al profumo di rosmarino *€ 10,00*
Rosemary-flavoured roast potatoes

Fagiolini in agro "olio & limone" *€ 10,00*
Green beans with "oil and lemon"

Spinaci ripassati al burro (7) *€ 10,00*
Sautéed spinach in butter

Cicoria ripassata con olio e peperoncino *€ 10,00*
Sautéed chicory with oil and chili pepper

Insalata mista *€ 10,00*
Mixed salad

Verdure alla griglia *€ 18,00*
Grilled vegetables

Allergeni /*Allergens*

1. Cereali e derivati / 2. Crostacei / 3. Uova / 4. Pesce /
5. Arachidi / 6. Soia / 7. Latte / 8. Frutta a guscio / 9. Sedano / 10. Senape / 11. Sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti / 13. Lupini / 14. Molluschi

1. Cereals and derivatives / 2. Crustaceans / 3. Eggs / 4. Fish /
5. Peanuts / 6. Soya / 7. Milk / 8. Nuts / 9. Celery / 10. Mustard / 11. Sesame
12. Sulfur dioxide and sulphites / 13. Lupins /14. Molluscs

***i piatti contrassegnati con l'asterisco**
possono contenere prodotti congelati
** dishes marked with an asterisk may contain frozen products*

Coperto € 3,00 p.p. - *Cover charge € 3,00 p.p.*

Dinner: open from 7pm to 10pm
(reservation required)