


Unique "A Palatino" Garden Restaurant

Antipasti - Hors d'oeuvre

Prosciutto di Parma con mozzarella di bufala o melone
Parma ham with buffalo mozzarella or Parma ham with melon
€12.00

Bresaola con formaggio cremoso e erba cipollina
Bresaola with cream cheese and chives
€ 12.00

Millefoglie di melanzane con salsa al basilico
Eggplant millefeuille with basil sauce 
€ 10.00

Gamberi marinati al frutto della passione
Marinated shrimps with passion fruit
€ 12.00

Insalata di polpo
Octopus salad
€ 14.00

Tartare di tonno alle erbe fini e melone
Tuna tartare with fine herbs and melon
€ 16.00

Insalata con pesce spada affumicato, pesca, olive taggiasche e menta
Salad with smoked swordfish, peach, olives and mint
€ 14.00


Primi Piatti - First Courses


Tagliolini cacio e pepe con gamberi marinati al lime
Tagliolini with cheese, pepper and shrimps marinated in lime
€ 16.00


Fettuccine alla Bolognese
Fettuccine (homemade pasta) with Bolognese sauce
€ 14.00

Lasagna classica
The original Lasagna
€ 14.00

Calamarata al pesce spada zeste di arancio e pesto di pistacchio
Calamarata pasta with swordfish, orange zest and pistachio pesto
€ 18.00

Ravioli di bufala con dadolata di ortaggi e pecorino
Buffalo ravioli with diced vegetables and pecorino cheese 
€ 16.00

Vellutata di verdure con crostini saporiti al parmigiano
Vegetable soup with savory parmesan croutons 
€ 12.00

Crema di patate e porro con salmone
Cream of potato and leek with salmon 
€ 14.00

Primi piatti della tradizione Romana
Typical pasta dishes of the Roman tradition
€ 15.00

Secondi Piatti di Carne / Main Courses - Meat

Saltimbocca alla romana con patate duchessa e guanciale croccante
Roman saltimbocca with duchess potatoes and crispy bacon
€ 18.00

Tagliata di manzo con patate arrosto
Sliced beef with roast potatoes
€ 24.00

Entrecote di manzo con asparagi e crema di parmigiano
Beef entrecote with asparagus and parmesan cream
€ 22.00

Scaloppine (al limone, vino o al marsala) con patate al forno
Scaloppine (with lemon, wine or marsala) with baked potatoes
€ 18.00

Costolette di agnello alle erbe aromatiche e patate arrosto
Lamb chops with aromatic herbs and roast potatoes
€ 24.00


Secondi Piatti di Pesce / Main Courses - Fish


Grigliata mista (gamberoni, tonno, pesce spada) con insalata di stagione
Mixed Grilled Fish (prawns, tuna, swordfish) with seasonal salad
€ 24.00


Filetto di branzino su crema di zucchine e pomodori
Sea bass fillet on zucchini cream and tomatoes
€ 20.00

Baccalà alla mediterranea (con olive, capperi, capperi, acciughe e pomodori)
Codfish mediterranean style (with olives, capers, anchovies and fresh tomatoes)
€ 18.00

Contorni - Side dishes

Patate Arrosto 
Roasted potatoes
€ 8.00

Verdure grigliate 
Grilled vegetables
€ 8.00

Caponatina leggera di melanzana 
Aubergine caponata
€ 8.00

Insalate - Salads

Insalata mista 
Mixed salad
€ 8.00

Insalata Nizzarda
Niçoise salad
€ 14.00

Caesar salad
Caesar salad
€ 14.00


Caprese
Caprese salad (tomato and mozzarella cheese)
€ 12.00

Menu Dessert

Semifreddo di pistacchio con cookie al cioccolato
Parfait with pistachios with chocolate cookies
€ 8.00

Cappuccino goloso al cardamomo
Delicious cardamom cappuccino
€ 8.00

Tiramisù classico
Classic Tiramisù with coffee
€ 8.00

Tagliata di frutta 
Seasonal fruit salad
€ 10.00

Mousse di fragola
Strawberry Mousse
€ 10.00

Crostata di frutta
Fruit tart
€ 10.00

Gelato
Ice cream
€ 8.00