

Unique M Palatino Garden Restaurant

Antipasti – Hors-d'œuvre

Lamelle di baccalà e patate con zuppetta d'olio e yuzu montato (6)

Sliced thin cod fish salad with potatoes and virgin oil and yuzu dressing €. 13,00

Spinacino romano con funghi arrostiti mozzarella di bufala e veli di culatello (8-1)

Roasted mushrooms and spinach salad with Buffalo mozzarella and raw ham €. 14,00

Tortino di polenta concia con salsiccia croccante e crema di broccolo romanesco (8)

Corn polenta baked with cheese on broccoli cream sauce and crispy sausages €. 11,00

Insalatina di polpo al limone con Hummus e melagrana (5-12)

Octopus salad with lemon and chickpeas Hummus and pomegranate €. 16,00

Tartare di tonno con mango e sedano e crema di arachidi al cocco (4-6-10)

Tuna fish tartare with mango and celery with cream of coconuts and peanuts €. 15,00

🌱 Medaglioni di lenticchie ai semi di chia con catalana alle olive e agrodolce alla curcuma (1)

Lentils medallion with aromatic herbs and Chia seeds with Catalan salad black olives and turmeric sour sweet sauce €. 12,00

Primi Piatti – First Course

Tagliolini al limone con gamberi e zenzero (1-2-3)

Noodles with shrimp ginger and lemon scents €. 13,00

Risotto con crema di asparagi porcini e sorpresa di quaglia (1-3)

Rice with asparagus cream Portobello mushrooms and quail eggs €. 15,00

Paccheri con calamaretti puntilla e cannellini alla gricia(1-3)

Paccheri pasta with baby squid and white beans bacon and cheese sauce €. 14,00

🌱 Ravioli di bufala con verdure al tartufo e pecorino stagionato (1-2-8)

Home made Ravioli stuffed with buffalo ricotta and spinach pecorino cheese and vegetables flavoured with truffle oil €. 15,00

Fettuccine al ragù di cinghiale e ricotta (1-2- 8-10)

Noodles pasta with wild boar ragù and ricotta cheese €. 14,00

🌱 Spaghetti alla scelta (al pesto, al pomodoro, alla carbonara) (1-2-8)

Spaghetti at choice... (basil pesto, tomatoes sauce, carbonara sauce) €. 12,00

🌱 Vellutata di verdure con crostini al parmigiano (1-8-10)

Vegetables cream soup with parmesan croutons €. 10,00

Secondi Piatti – Second Course

Tonno pesce spada e gamberi scottati con gelée di barbabietole ed arance Rucola e babaganoush (1-9)

Tuna swordfish and Prawns broiled and jelly of beetroot and orange arugula and babaganoush €. 26,00

Pavè di Baccalà in crosta di noci e agrodolce di peperonata (1-4-9)

Codfish filet with walnuts crust and sweet sour peppers sauce €. 20,00

Tagliata di manzo con provola e porcini su crema di cannellini allo zafferano (8)

Sirloin Beefsteak cut with smoked cheese and mushrooms on white beans cream at saffron €. 24,00

Scaloppina di vitellino alle mandorle con martini ed arance (1-8-9)

Veal escalope with almond martini dry and orange sauce €. 20,00

Costolette di agnello all'erbette aromatiche con patate arrosto e salsa tzatziki (8)

Lamb chops with aromatic herbs with baked potatoes and yogurt Greek sauce €. 24,00

Se preferite qualche pietanza particolare come Aragosta, astice, caviale ed etc., sentitevi liberi di prenotarla al nostro Maître e saremo lieti di soddisfarla.

If you prefer some special dish such as lobster, caviar etc. etc. just book it at our head waiter and we will be happy to satisfy to you.

ALCUNE NOSTRE PIETANZE POTREBBERO CONTENERE DEGLI ALLERGENI; CHIEDETE AL NOSTRO STAFF CHE VI SARÀ DI AIUTO

PLEASE NOTE THAT SOME OF OUR DISHES CONTAIN ALLERGENS; PLEASE ASK A MEMBER OF THE TEAM AND WE'LLBE HAPPY TO EXPLAIN

1= CEREALI /CEREALS; 2=EUOVA /EGGS; 3=CROSTACEI /CRUSTACEANS; 4=PESCE /FISH; 5=MOLLUSCHI /MOLLUSC; 6=ARACHIDI /PEANUTS; 7=SOIA /SOYBEANS; 8=LATTE /MILK; 9= NOCI /NUTS; 10=SEDANO /CELERY;

11=SENAPE /MUSTARD; 12=SESAMO /SESAAME SEEDS; 13= SOLFATI /SULPHURE DIOXIDE; 14=LUPINI /LUPIN

- SECONDO IL MERCATO GIORNALIERO ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO AVER SUBITO UN PROCESSO DI RAFFREDDAMENTO A -18°C
- IN BASE OF DAYLI MARKET SOME PRODUCTS CAN BE PROCESSED FROZEN AT -18°C

Unique M Palatino Garden Restaurant

I nostri contorni – Our side dishes

Patate arrosto

Roasted potatoes €. 6,00

Fagioli all'arrabiata

Sautéed beans hot spice sauce €. 7,00

Verdure grigliate

Grilled vegetables €. 7,00

Insalata mista

Mixed salad €. 7,00

Ratatouille all'origano

Sautéed mixed vegetables flavoured with origan €.7,00

I nostri Formaggi–Our cheeses

Selezione di formaggi locali con le confetture di nostra produzione

Local Cheese Selection with our homemade Jam €. 14,00

Dessert

Mousse di ricotta agli agrumi con amarene e rocher di mandorle (1-2-8-9)

Ricotta cheese mousse with citrus, cherry morello and almond crispy €. 7,00

Semifreddo banane e noci con cookies al cioccolato (1-2-8-9)

Parfait with bananas and walnuts with chocolate cookies €. 7,00

Tortino al cioccolato fondente dal cuore morbido e salsa di pere al rum (1-2-8-9)

Dark chocolate lava cake with pear and rum sauce €. 7,00

Piccoli savarin agli agrumi con salsa alla vaniglia e coriandoli di frutta (1-2-8)

Small Savaren with citrus and vanilla sauce, little point of season fruit €. 8,00

Tiramisu classico al café (1-2-8)

Tiramisu classic with coffee €. 7,00

Tagliata di frutta di stagione

Seasonal Fruit, salad, whole fruit or cut €. 7,00

Coppa di gelato con Chantilly (Vaniglia, Cioccolato, Fragola, Limone) (2-8-9)

Sundae ice cream at your choice with whipped cream

(Vanilla, Chocolate, Strawberry, Lemon) €. 7,00

*Dalle antiche tradizioni, il piacere della tavola ed i sapori di una volta rivisti dal Vostro Chef **Ciro Tiano**, aggiungendo un po' di creatività ad un Insieme di prodotti freschi della nostra terra. Un modo di intendere la buona tavola, sprigionando i profumi dell'orto insieme a pastasciutte fumanti, pane fragrante, olio d'oliva crudo ... e tutto ciò che è alla base di una genuina tradizione Italiana!*

*Inspired by ancient traditions, Chef **Ciro Tiano** reinvents and revisits for you traditional italian and local dishes using fresh & regional products. Join your meal in a pleasant atmosphere where steam heats pasta, where you can smell the aroma of freshly-baked bread and fragrant virgin olive oil... Your evenings at the Kolbe Hotel Rome will be true stories of italian traditions!*

“Ogni Arte ha i suoi strumenti...noi utilizziamo la semplicità”

“Every Art has its instruments...we use the simplicity”

Buon appetite - Chef **Ciro Tiano**

ALCUNE NOSTRE PIETANZE POTREBBERO CONTENERE DEGLI ALLERGENI; CHIEDETE AL NOSTRO STAFF CHE VI SARÀ DI AIUTO

PLEASE NOTE THAT SOME OF OUR DISHES CONTAIN ALLERGENS; PLEASE ASK A MEMBER OF THE TEAM AND WE'LLBE HAPPY TO EXPLAIN

1= CEREALI /CEREALS; 2=EUOVA /EGGS; 3=CROSTACEI /CRUSTACEANS; 4=PESCE /FISH; 5=MOLLUSCHI /MOLLUSC; 6=ARACHIDI /PEANUTS; 7=SOIA /SOYBEANS; 8=LATTE /MILK; 9= NOCI /NUTS; 10=SEDANO /CELERY;

11=SENAPE /MUSTARD; 12=SESAMO /SESAAME SEEDS; 13= SOLFATI /SULPHURE DIOXIDE; 14=LUPINI /LUPIN

- **SECONDO IL MERCATO GIORNALIERO ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO AVER SUBITO UN PROCESSO DI RAFFREDDAMENTO A -18°C**
- **IN BASE OF DAYLI MARKET SOME PRODUCTS CAN BE PROCESSED FROZEN AT -18°C**