ristorante
roma
dal 1996

Antico Arco

In questo ristorante serviamo come da D.lgs 181/2003 Art.13 ,
“acqua potabile trattata e gassata”
Il nostro menu comprende piatti vegetariani e prevede anche l’utilizzo di farine senza glutine.
Per informazioni sugli ingredienti allergenici presenti nei nostri piatti,
potete far riferimento al personale di sala.

PANE E OLIO: 4€ A CESTINO

Menu Degustazione

Benvenuto da parte dello chef

…

Crudo di ricciola
lime, zenzero e julienne di carciofi sott'olio

…

Capesante scottate,
crema di ceci con olive e carciofi

…

Ravioli di scorfano,
funghi Cardoncelli, erbe aromatiche

…

Carbonara con spaghetti "Mancini" e tartufo nero

…

Spigola in olio cottura,
pomodoro datterino in doppia consistenza,
salsa verde

…

Assaggio dei nostri Formaggi

…

Dessert a scelta dalla carta

Il prezzo del menu degustazione è di 80.00 euro, bevande escluse

Menu Degustazione Vegetariano

Benvenuto da parte dello Chef

…

Zuppa di Lenticchie di Castelluccio e verza ripassata

…

Cacio e pepe con Spaghetti "Mancini"

…

Insalata cruda e cotta

…

Dessert a scelta dalla carta

Il prezzo del menu degustazione vegetariano è di 60.00 euro, bevande escluse

Antipasti

Zuppa di Lenticchie di Castelluccio e verza ripassata
20€

Crudo di ricciola
lime, zenzero e julienne di carciofi sott'olio
24€

Carpaccio di gambero rosa, pomodori datterini,
mandorle e olio al basilico
24€

Capesante scottate,
crema di ceci con olive e carciofi
28€

Kebab aperto di anatra e agnello,
salsa di yogurt e salsa di peperone leggermente piccante
20€

Vitello tonnato con pinzimonio di verdure
22€

Arrosto di piccione disossato,
visciole e broccoletti ripassati
22€

Primi

Cacio e pepe con Spaghetti “Mancini”
17€

Risotto al Castelmagno con riduzione di Nebbiolo
25€

Linguine “Sorelle Salerno”
aglio, olio e peperoncino
bottarga di muggine e scorzette di limone
23€

Orecchiette con guazzetto di gamberoni,
broccolo Romano e Pecorino
25€

Mezze maniche con guazzetto di amatriciana
18€

Carbonara con spaghetti “Mancini”
tartufo nero
22€

Ravioli di scorfano,
funghi Cardoncelli, erbe aromatiche
25€

Secondi

Seppioline di Porto Santo Spirito,
cremoso di patate, funghi Cantarelli
32€

Filetto di ricciola in casseruola
con zucchine alla Scapece e salsa alla senape
35€

Spigola in olio cottura,
pomodoro datterino in doppia consistenza,
salsa verde
35€

Galletto disossato al forno con peperoni
32€

La Tartare: battuta a coltello
di carne cruda Piemontese
foie gras affumicato
polvere di capperi
32€

Filetto di manzo,
stracciata di bufala e melanzane marinate
35€

Formaggi e Contorni

Selezione di formaggi con le nostre confetture
18€

Friggitelli alla Scapece a temperatura ambiente
12€

Broccoletti all'agro oppure ripassati
12€

Finocchi crudi oppure scottati
12€

Insalata cruda & cotta
16€

Patate scottate al rosmarino
10€

Dessert

VIAGGIO IN ORIENTE

Biscotto alla fava tonka, cioccolato biondo speziato,

ananas marinato e gelato allo zenzero

ALCHIMIA

Mousse di yogurt,

biscotto di corn flakes, pistacchio e cioccolato al caramello,

sorbetto al lampone

SFOGLIA TIEPIDA

zabaione al marsala e fragole

MOJITO GHIACCIATO

lime, menta, zucchero di canna e rhum

TORTINO DAL CUORE MORBIDO

cioccolato Valrhona e biscotto alle mandorle

IL TIRAMISU'

Il prezzo dei nostri dolci è € 14,00