



RISTORANTE “PAPARAZZI”

A CENA DA CHEF PAOLO

Nel nostro ristorante potrete degustare portate preparate con ingredienti di primissima scelta legati al territorio e alla stagionalità per promuovere un'alimentazione buona, pulita e sana!

Scegli come noi, scegli sano!

Il ristorante a cena apre dalle 19.00 alle 21.30 - ultimo ordine 21.15

DINNER WITH CHEF PAOLO

In our restaurant you may taste courses prepared with first choice ingredients closed to the local tradition and available in the season that to promote a good, clean and healthy food.

Choose like us, choose healthy!

The restaurant is open from 7.00pm to 9.30pm - last order 9.15pm

ANTIPASTI

Fiori di zucca ripieni di ricotta con alici del Mar Baltico, pecorino romano e provola affumicata

€18   

Mille foglie di pomodoro grappolo, basilico fresco e mozzarella di bufala su letto di misticanza e pesto di rucola

€16   

Prosciutto di Parma stagionato 18 mesi con mozzarella di bufala campana e insalatina di campo

€16 

Tentacolo di polpo alla mediterranea con crostini croccanti profumati al rosmarino

€20  

Insalata Pulitzer con misticanza, tonno, pachino, olive taggiasche, mais, cetriolo e bocconcini di fior di latte

€16  

PRIMI PIATTI

Ravioli freschi ripieni di ricotta e spinaci, serviti con burro e salvia croccante o con crema di pomodoro e basilico fresco

€18   

Tagliolini freschi con spigola del Mediterraneo, pomodoro fresco, profumato al lime e granelli di pistacchio

€18   

Il piatto dell'ingegnere: mezze maniche con cicoria ripassata, guanciale croccante e pecorino romano

€16  

Tonnarelli alla carbonara con uova fresche, guanciale croccante e pecorino romano

€16   

Tonnarelli cacio e pepe con crema di pecorino e pepe nero tostato

€16  

Mezzi rigatoni freschi alla matriciana con guanciale, pomodoro e pecorino romano

€16  

Mezzi rigatoni freschi alla gricia con guanciale croccante, pepe nero tostato e pecorino

€16  

PIATTO UNICO

Morbidi bocconcini di pollo avvolti in una profumata salsa al curry, accompagnati da un tortino di riso basmati e verdure fresche di stagione

€20    

Hamburger di scottona selezionata, grigliato alla perfezione, con cheddar fuso, insalatina fresca, pomodoro, bacon croccante e patate al rosmarino

€20  

SECONDI PIATTI

Costata Black Angus gr 300 circa alla griglia o servita con salsa demi-glace, con insalata di misticanza arricchita da pomodorini pachino

€26 

Tenero saltimbocca di vitella alla romana servito con un'insalatina fresca e pomodorini maturi

€20  

Tagliata di petto di pollo marinato al rosmarino con glassa di aceto balsamico di Modena su letto di rucola fresca

€19 

Filetto di branzino in crosta di patate aromatizzate al rosmarino accompagnato da insalatina di campo e pachino

€24 

Delicato trancio di salmone al limone cotto al forno accompagnato da insalatina iceberg croccante e datterino

€24 

CONTORNI

Verdure di stagione miste: peperoni, zucchine, melanzane cotte al forno

€6

Patate novelle arrosto con rosmarino fresco

€6

Cicoria saltata in padella con olio extravergine d'oliva e peperoncino

€6

Insalata mista con pomodorini pachino

€6

DESSERT

Tartelletta di pasta frolla con crema pasticcera fresca, frutti di bosco e crumble salato

€8     

Tiramisù classico secondo la ricetta dello Chef, con savoiardi imbevuti al caffè, crema al mascarpone e cacao amaro

€8    

Tris di mini panne cotte con salsa allo zabaione, frutti di bosco e coulis al cioccolato

€8 

Tartufo nero con cuore di gelato alla crema di latte

€8   

Tagliata di ananas fresco

€8

STARTERS

Zucchini flowers stuffed with ricotta, Baltic anchovies, Pecorino Romano, and smoked provola cheese	€18	  
Layered vine tomatoes with fresh basil and buffalo mozzarella on a bed of mixed greens and arugula pesto	€16	  
18-month aged Parma ham with buffalo mozzarella and field greens	€16	
Mediterranean-style octopus tentacle with crispy rosemary-flavored croutons	€20	 
Pulitzer salad with mixed greens, tuna, cherry tomatoes, Taggiasca olives, corn, cucumber, and mozzarella bites	€16	 

FIRST COURSES (PASTA)

Fresh ravioli stuffed with ricotta and spinach, served with butter and crispy sage or tomato cream with fresh basil	€18	  
Fresh tagliolini with Mediterranean sea bass, fresh tomato, lime zest, and crushed pistachios	€18	  
“The Engineer’s dish”: mezze maniche pasta with sautéed chicory, crispy guanciale, and Pecorino Romano	€16	 
Tonnarelli carbonara with fresh eggs, crispy guanciale, and Pecorino Romano	€16	  
Tonnarelli cacio e pepe with pecorino cream and toasted black pepper	€16	 
Fresh mezzi rigatoni amatriciana with guanciale, tomato, and Pecorino Romano	€16	 
Fresh mezzi rigatoni gricia with crispy guanciale, toasted black pepper, and pecorino	€16	 

MAIN DISH (SINGLE PLATE)

Tender chicken bites in a fragrant curry sauce, served with a basmati rice timbale and seasonal fresh vegetables	€20	   
Selected beef burger, perfectly grilled, with melted cheddar, fresh lettuce, tomato, crispy bacon, and rosemary potatoes	€20	 

MAIN COURSES

Grilled Black Angus ribeye steak (approx. 300g), or served with demi-glace sauce, with mixed greens and cherry tomatoes

€26 

Traditional Roman veal saltimbocca served with fresh salad and ripe cherry tomatoes

€20  

Sliced chicken breast marinated with rosemary, finished with balsamic glaze on a bed of fresh arugula

€19 

Sea bass fillet in a rosemary-infused potato crust, served with mixed greens and cherry tomatoes

€24 

Delicate baked salmon with lemon, served with crispy iceberg lettuce and datterino tomatoes

€24 

SIDE DISHES

Mixed seasonal vegetables: peppers, zucchini, eggplant, oven-baked

€6

Roasted baby potatoes with fresh rosemary

€6

Sautéed chicory with extra virgin olive oil and chili

€6

Mixed salad with cherry tomatoes

€6

DESSERT

Shortcrust pastry tartlet with fresh pastry cream, wild berries and salted crumble

€8     

Classic tiramisù prepared according to the Chef's recipe, with coffee-soaked ladyfingers, mascarpone cream and cocoa

€8   

Selection of mini panna cottas with zabaglione sauce, wild berries and chocolate coulis

€8 

Dark chocolate truffle with a creamy milk gelato center

€8   

Fresh pineapple slices

€8

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI
IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

LEGENDA ALLERGENI ALLERGENS LEGEND



CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTEN



CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS AND
PRODUCTS THEREOF



UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS AND
PRODUCTS THEREOF



PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH AND
PRODUCTS THEREOF



ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS AND
PRODUCTS THEREOF



SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
SOYBEANS AND
PRODUCTS THEREOF



LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
MILK AND
PRODUCTS THEREOF



FRUTTA A GUSCIO
NUTS



SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
CELERY AND
PRODUCTS THEREOF



SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
MUSTARD AND
PRODUCTS THEREOF



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS AND
PRODUCTS THEREOF



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHURE DIOXIDE
AND SULPHITES



LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN AND
PRODUCTS THEREOF



MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS AND
PRODUCTS THEREOF

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.