

Anima

ANIMA CENA DINNER

Un percorso di sapori che celebra le tradizioni gastronomiche di Roma e Napoli, reinterpretate con un tocco contemporaneo e ingredienti d'eccellenza dallo Chef Antonio Gentile.

The Rome EDITION's signature restaurant Anima offers an Italian dining experience with bold flavors inspired by Rome and Naples, curated by the Chef Antonio Gentile and crafted from seasonal, high-quality ingredients.

L'ANTIPASTO

starter

L'ANIMELLA

animella, porro alla brace e wasabi

sweetbreads, grilled leek, and wasabi

Allergeni: 2, 3, 12, 13, 14

26

IL PRIMO

first course

LA PASTA MISTA

pasta mista con seppie e piselli

mixed pasta with cuttlefish and peas

Allergeni: 4, 5, 9, 12, 13

28

IL SECONDO

main course

L'UOVO PARMIGIANO E SPINACI 

uovo 65°, Parmigiano Reggiano e spinaci saltati

65°C cooked egg, Parmigiano Reggiano and cooked spinach

Allergeni: 2, 3, 12, 13, 14

32

IL DOLCE

dessert

LA ZUPPA INGLESE

sponge cake, pastry cream, alchermes, chocolate cream

Allergeni: 3, 7, 9, 13, 14

12

LA FOCACCIA

accompagnata da olio extra vergine d'oliva Laziale

accompanied by Latium extra virgin olive oil

Allergeni: ⁹

7

IL PANE

accompagnata da olio extra vergine d'oliva Laziale

accompanied by Latium extra virgin olive oil

Allergeni: ⁹

6

LA PIZZA E FICHI

carpaccio di manzo, fichi, pecorino e pizza bianca

beef carpaccio, figs, pecorino cheese and white pizza

Allergeni: 2, 3, 7, 9

26

LA CAPRESE

mozzarella di bufala, pomodoro e crudo di gamberi rossi

buffalo mozzarella cheese, tomato and raw red shrimp

Allergeni: 3, 5, 8, 12

30

IL CALAMARO E BUFALA

calamaro ripieno, crema di ricotta di bufala e biscotto al parmigiano

stuffed squid, buffalo ricotta cream and parmesan cookie

Allergeni: 1, 3, 4, 5, 9

27

LA PARMIGIANA DI MELANZANE

melanzane, pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

aubergines, tomato, buffalo mozzarella cheese and basil

Allergeni: 2, 3, 9, 12, 14

30

L'INSALATA DI TONN..ETTO

palamita arrosto, insalata riccia, cipolla rossa, olive e sedano

roasted Palamita, curly salad, red onion, olives and celery

Allergeni: 4, 5, 12, 13

26

LO SPAGHETTONE

spaghettone al pomodoro e basilico "Benedetto Cavalieri"

spaghettone pasta with GOLDEN tomatoes and basil

Allergeni: 9, 12, 13

26

LO SPAGHETTINO FRIGGITELLI E ALICI

spaghetтино cotto in acqua di pomodoro, pesto di friggitelli e alici di cetara

spaghetтино pasta cooked in tomato water, friggitelli pesto, and Cetara anchovies

Allergeni: 1, 4, 5, 9, 12

28

I TORTELLI RIPIENI CON POLLO E PEPERONI

tortello ripieno di pollo, peperoni, olive e foglie di capperi

tortello stuffed with chicken, peppers, olives and caper leaves

Allergeni: 3, 9, 12, 13, 14

30

I FAGIOLI E COZZE

tubettone fagioli cannellini e frutti di mare

tubettone pasta cannellini beans and seafood

Allergeni: 4, 6, 9, 12

30

LA LINGUINA CACIO, PEPE E GAMBERI

linguine Pastificio Mancini, pecorino romano DOP, pepe nero e gamberi rossi marinati al limone di Amalfi

linguine pasta Pastificio Mancini marinated in Amalfi lemon, DOP Pecorino cheese, black pepper and red shrimps

Allergeni: 3, 5, 8, 9, 13

30

L'AGNELLO ALLA NAPOLETANA

agnello alla brace, piselli e uova

grilled lamb, peas and eggs

Allergeni: ^{3, 12, 13, 14}

36

GLI STRACCETTI

straccetti di manzo arrosto, melanzana e aceto balsamico

roasted beef straccetti, eggplant and balsamic vinegar

Allergeni: ^{2, 9, 12, 13}

36

IL ROMBO

rombo in crosta di pomodoro ed erbe aromatiche con zuppetta ai frutti di mare

Turbot in tomato and herb crust with seafood soup

Allergeni: ^{4, 5, 9, 12, 13}

38

IL PESCATO DEL GIORNO

con zucchine alla scapece e salsa ai frutti di mare

catch of the day with zucchini scapece and seafood sauce

Allergeni: ^{2, 3, 4, 5, 13}

37

LA FRITTATA ALLE ERBE

frittata alle erbe e friggirelli alla brace

Herb omelet and barbecued friggirelli

Allergeni: ^{3, 11, 12, 14}

30

I C O N T O R N I

Side dishes

I FRIGGITELLI

friggirelli fritti e Parmigiano Reggiano

fried Friggirelli and Parmesan cheese

Allergeni: ^{1,2,3}

12

LA CICORIA

cicoria ripassata, aglio, olio e peperoncino

sautéed chicory with garlic, extra virgin olive oil and chilli

Allergeni: ¹⁰

12

LE ZUCCHINE ALLA SCAPECE E MENTA

zucchini scapece style with mint

Allergeni: ^{1,2,9,13}

12

L'INSALATA AI TRE POMODORI

asparagi, olio extravergine di oliva e succo di limone

salad with three tomatoes Salad with three tomatoes

12

GLI AGRETTI

agretti vegetables

12

Allergeni: 1 Arachidi; 2 Frutta a Guscio; 3 Latticini; 4 Molluschi; 5 Pesce; 6 Semi di Sesamo; 7 Soia;
8 Crostacei; 9 Glutine; 10 Lupini; 11 Senape; 12 Sedano; 13 Anidride Solforosa e Solfiti; 14 Uova
Allergens: 1 Peanuts; 2 Nuts; 3 Lactose; 4 Molluscs; 5 Fish; 6 Sesame Seeds; 7 Soybeans; 8 Crustaceans;
9 Gluten; 10 Lupin; 11 Mustard; 12 Celery; 13 So2; 14 Eggs

La invitiamo gentilmente a rivolgersi al nostro staff per ottenere informazioni dettagliate
sugli ingredienti dei nostri piatti.

We kindly invite you to consult our staff for detailed information regarding the ingredients
in any of our dishes.

Tutti i piatti contrassegnati da questo simbolo sono interamente vegetariani 
All dishes marked with this symbol are entirely vegetarian 

I prezzi sono in euro e inclusivi di iva / prices are in euro and inclusive of tax
