

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.

● ANIMA CENA ●	
LO CHEF CONSIGLIA	Chef's choice

L'ANTIPASTO STARTER

POLPO, 'NDUJA E LATTUGA ^{2, 4, 5, 11, 12, 13, 14}	25
polpo, maionese alla 'nduja e lattughino arrosto	
<i>octopus, 'nduja mayonnaise and roasted lettuce</i>	

IL PRIMO FIRST COURSE

SPAGHETTO ALLA NERANO  E PROVOLONE DEL MONACO ^{2, 3, 9, 13}	26
Spaghetti Pastificio “Mancini”, zucchine e provolobe del Monaco	
<i>Nerano style spaghetti pasta Pastificio “Mancini”</i>	
<i>and Provolone del Monaco cheese</i>	

IL SECONDO MAIN COURSE

FILETTO DI MANZO, TUBERI E MIRTILLI ^{2, 3, 11, 12, 13}	35
filetto di manzo razza Valdostana con il suo fondo,	
tuberi e mirtilli	
<i>Valdostana breed beef tenderloin with its jus,</i>	
<i>tubers and blueberries</i>	

IL DOLCE DESSERT

FORESTA NERA ^{3, 7, 9, 14}	14
cream Chantilly alla vaniglia, cioccolato fondente,	
amarene e sorbetto alla ciliegia	
<i>Black forest cake with Chantilly cream, dark chocolate,</i>	
<i>black cherries and cherry sorbet</i>	

● ANIMA CENA ●	
DAL FORNO	Home made breads

● LA FOCACCIA ⁹	
accompagnata da olio extra vergine d'oliva Laziale	
<i>accompanied by Latium extra virgin olive oil</i>	
7	
● IL PANE ⁹	
accompagnato da olio extra vergine d'oliva Laziale	
<i>accompanied by Latium extra virgin olive oil</i>	
6	

LA PIZZA E FICHI ^{2, 3, 7, 9}

carpaccio di manzo, fichi, Pecorino Romano DOP e pizza bianca

beef carpaccio, figs, DOP Roman Pecorino cheese and white pizza

26

LA CAPRESE ^{3, 5, 8, 12}

mozzarella di bufala, pomodoro e crudo di gamberi rossi

buffalo mozzarella cheese, tomato and raw red shrimp

30

IL CALAMARO E BUFALA ^{1, 3, 4, 5, 9}

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

stuffed squid, buffalo ricotta cream and parmesan cookie

27

🌿 LA PARMIGIANA DI MELANZANE ^{2, 3, 9, 12, 14}

melanzane, pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

aubergines, tomato, buffalo mozzarella cheese and basil

30

L'INSALATA DI TONN... ETTO ^{4, 5, 12, 13}

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

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

26

🌿 LO SPAGHETTONE ^{9, 12, 13}

spaghettone Pastificio “Mancini” al pomodORO e basilico

Pastificio “Mancini” spaghettone pasta with GOLDEN tomatoes and basil

25

LO SPAGHETTINO FRIGGITELLI E ALICI ^{1, 4, 5, 9, 12}

spaghetтино Pastificio “Mancini”, cotto in acqua di pomodoro, pesto di friggitelli e alici di cetara

Pastificio “Mancini” spaghetтино pasta cooked in tomato water, friggitelli pesto, and Cetara anchovies

28

I TORTELLI RIPIENI CON POLLO E PEPERONI ^{3, 9, 12, 13, 14}

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

tortello stuffed with chicken, peppers, olives and caper leaves

30

I FAGIOLI E COZZE ^{4, 6, 9, 12}

tubettone Pastificio “Mancini”, fagioli cannellini e frutti di mare

Pastificio “Mancini” tubettone pasta cannellini beans and seafood

30

LA LINGUINA CACIO, PEPE E GAMBERI ^{3, 5, 8, 9, 13}

linguine Pastificio “Mancini”, Pecorino Romano DOP, pepe nero
e gamberi rossi marinati al limone di Amalfi

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

30

Main Courses

grilled lamb, peas and eggs

GLI STRACCETTI 2, 9, 12, 13

roasted beef straccetti, eggplant and balsamic vinegar

IL ROMBO 4, 5, 9, 12, 13

turbot in tomato and herb crust with seafood soup

IL PESCATO DEL GIORNO ^{2, 3, 5, 9, 12, 13}

local grilled catch of the day, scapece courgettes, courgette flowers and seafood sauce

 LA FRITTATA ALLE ERBE 3, 11, 12, 14

herb omelet and barbecued friggiteli

6

Side dishes

fried Friggiteli and Parmesan cheese



chicory with garlic, oil and chili pepper

 LE ZUCCHINE ALLA SCAPECE E MENTA ^{1, 3, 5, 8, 12}

zucchini scapece style with mint

12

snow peas and tomato sauce

13

datterino, pachino and camone tomatoes

13

Avvertenza: alcuni piatti potrebbero contenere o essere contaminati da fave.

Si prega di informare il personale in caso di allergie o intolleranze.

Warning: *some dishes may contain or be contaminated by beans, even in traces.*

Please inform the staff in case of allergies or intolerances.

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.

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

Alcuni prodotti freschi, qualora non disponibili, potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati di alta qualità.

Some fresh products, if unavailable, may be replaced with high-quality frozen alternatives.

I prezzi sono in euro e inclusivi di iva / *Prices are in euro and inclusive of tax.*

Vegano / Vegan 
Vegetariano / Vegetarian 
