

Anima

ANIMA PRANZO LUNCH

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.

 LA FOCACCIA ⁹

accompagnata da olio extra vergine d'oliva Laziale

accompanied by Latium extra virgin olive oil

7

 IL PANE ⁹

accompagnato da olio extra vergine d'oliva Laziale

accompanied by Latium extra virgin olive oil

6

LA FOCACCIA CROCCANTE ALLA PARMIGIANA ^{2, 3, 7, 9}

melanzane e basilico

focaccia with eggplant, Parmesan cheese and basil

12

LA FOCACCIA CON FICHI E PROSCIUTTO CRUDO ^{2, 7, 9, 13}

prosciutto crudo di Bassiano e fichi

focaccia with Bassiano cured ham and figs

12

LO SPIEDINO DI POLPO ARROSTO 4,5,6,7,8,13

patate novelle e salsa Teriyaki

grilled octopus skewer, new potatoes and Teriyaki sauce

12

LA PRALINA DI RAGÚ NAPOLETANO 2, 3, 9, 12, 13, 14

pralina di ragù Napoletano, Parmigiano Reggiano e sedano

Neapolitan ragù praline with Parmigiano Reggiano cheese and celery

12

 LA ZEPPOLINA 2, 3, 9, 12, 13, 14

zeppole alle alghe con salsa Tzatziki

seaweed zeppole with Tzatziki sauce

12

IL CALAMARO RIPIENO ^{3,4,5,9}

calamari ripieni su crema di ricotta di bufala e biscotto al Parmigiano
stuffed squid accompanied by buffalo ricotta cream and Parmesan biscuit

26

IL CRUDO E MOZZARELLA ^{3,13}

mozzarella di bufala Campana e prosciutto crudo di Bassiano
Campanian buffalo mozzarella cheese and Bassiano cured ham

22

IL VITELLO TONNATO ^{5, 11, 13, 14}

bottarga di tonno rosso e capperi in fiore
sliced veal with tuna sauce, red tuna bottarga and flowering capers

24

BIO LA TARTARE DI MANZETTA ^{2, 3, 14}

tartare di manzo, nocciole, Parmigiano Reggiano e tuorlo d'uovo marinato
beef tartare, hazelnuts, Parmigiano Reggiano cheese and marinated egg yolk

26

IL BURGER ^{1, 2, 3, 9, 11, 13}

hamburger di manzo, pomodoro, Provola affumicata, guanciale, lattuga e maionese
beef burger, tomato, smoked Provola cheese, crispy guanciale, lettuce and mayonnaise

28

IL CLUB SANDWICH EDITION 9, 11, 13, 14

sandwich con lattuga, pomodoro, maionese, uovo al tegamino e roastbeef
sandwich with lettuce, tomato, mayonnaise, fried egg and roast beef

28

 IL VEGGIE 3, 11, 13, 14

melanzana grigliata, pomodoro confit e mozzarella affumicata
vegetarian sandwich with grilled eggplant, confit tomato and smoked mozzarella cheese

22

🌿 LO SPAGHETTONE AL POMODORO ^{3, 9, 12}

spaghettone Pastificio “Mancini” ai tre pomodori e Parmigiano Reggiano 36 mesi

Pastificio “Mancini” spaghettone pasta with three types of tomatoes and 36 months Parmigiano Reggiano

25

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 Pecorino Romano cheese, black pepper

and red shrimps marinated in Amalfi lemon

30

IL TAGLIOLINO ALLE VONGOLE ^{4, 5, 9, 12, 13, 14}

tagliolino fatto in casa alle vongole veraci, zucchine e basilico

homemade tagliolini pasta with clams, zucchini and basil

28

LA CARBONARA ^{9, 13, 14}

mezza manica Pasticificio “Mancini” con guanciale croccante, uova ^{BIO},

Pecorino Romano DOP e pepe di Sichuan

Pastificio “Mancini” mezza manica pasta with crispy guanciale, eggs ^{BIO},

Roman Pecorino DOP cheese and Sichuan pepper

26

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

pescato del giorno locale, zucchine alla scapece, fiori di zucca e salsa ai frutti di mare

local catch of the day, scapece style zucchini, courgette flowers and seafood sauce

37

IL POLLO ALLA PIASTRA ^{2, 3, 13}

spinaci croccanti e salsa alle mandorle

grilled chicken with crunchy spinach and almonds sauce

28

^{BIO} LA TAGLIATA DI MANZO ^{1, 2, 3, 7, 9, 11, 13, 14}

cicoria, patate fritte e salsa bernese

sliced beef with chicory, french fries and béarnaise sauce

35

IL FRITTO DI MARE ^{2, 4, 5, 8, 9, 11, 12, 13}

calamari, gamberi e pescato del giorno con giardiniera

di verdure e salsa di pesce bianco

fried squid, prawns and daily catch, served with

sweet and sour vegetables and white fish emulsion

30

 FAGIOLI CORALLO AL POMODORO ^{12, 13}

fagioli corallo e salsa di pomodoro

snow peas and tomato sauce

13

 LA CICORIA

aglio, olio e peperoncino

sautéed chicory with garlic, oil and chili pepper

12

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

zucchini scapece style with mint

12

 I TRE POMODORI

pomodori datterino, pachino e camone

datterino, pachino and camone tomatoes

13

 LE PATATINE FRITTE ^{5,8}

french fries

12

ANIMA 5, 9, 13

salmone marinato, misticanza, avocado e pane aromatico al finocchietto

marinated salmon, mixed salad greens, avocado and aromatic fennel bread

19

 IL GIARDINO 9,14

misticanza aromatica, tofu, taccole e pomodoro semi-dry

aromatic mixed salad greens, tofu, snow peas and semi-dry tomato

19

LA CESARE 5, 9, 11, 13, 14

pollo cotto a bassa temperatura, lattuga, guanciale croccante,

Parmigiano Reggiano 36 mesi, pane croccante e salsa Caesar

low temperature cooked chicken, lettuce, crispy bacon,

36 months Parmigiano Reggiano, crunchy bread and Caesar dressing

26

 LA CAPRESE DI BUFALA ^{3,13}

mozzarella di bufala, datterini, pachino e camone con salsa al basilico

buffalo mozzarella cheese, datterini, pachino and camone tomatoes and basil sauce

18

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 
