

*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

### UOVO 63°, PARMIGIANO REGGIANO, FUNGHI E NOCCIOLE <sup>2, 3, 14</sup> 24

Uovo<sup>BIO</sup> cotto a bassa temperatura, crema di Parmigiano Reggiano, funghi e nocciole

*Egg<sup>BIO</sup> cooked at low temperature, Parmigiano Reggiano cream, mushrooms and hazelnuts*

## IL PRIMO FIRST COURSE

### SPAGHETTINO AL BURRO AFFUMICATO, DRAGONCELLO E CAVIALE SIBERIANO <sup>3, 4, 5, 9, 13</sup> 30

Spghettino Pastificio "Mancini", burro affumicato al faggio, dragoncello e caviale

*Pastificio "Mancini" spaghetti pasta, smoked butter with beech, tarragon and caviar*

## IL SECONDO MAIN COURSE

### PANCIA DI MAIALINO, MELA, MELANZANA E ACETO <sup>11, 12, 13</sup> 36

Pancia di maialino, mela, melanzane e carpione

*Pork belly, apple, eggplant and carpione dressing*

## IL DOLCE DESSERT

### BROWNIES, GELATO, ARACHIDI SALATE E CARMELLO <sup>1, 2, 3, 7, 14</sup> 14

Brownies al cioccolato, salsa al caramello salato e gelato alle arachidi

*Chocolate brownie with salted caramel sauce and peanut ice cream*

🌿 LA FOCACCIA <sup>9</sup>

accompagnata da olio extra vergine d'oliva Laziale

*accompanied by Latium extra virgin olive oil*

7

🌿 IL PANE <sup>9</sup>

accompagnato da olio extra vergine d'oliva Laziale

*accompanied by Latium extra virgin olive oil*

6

**TOTANO E PATATE** <sup>4, 5, 12</sup>

Totano<sup>LOCAL</sup> arrosto, patate, cozze e cime di rapa  
*Roasted<sup>LOCAL</sup> squid, potatoes, mussels and turnip greens*

28

**CACIO CON LE PERE** <sup>1, 2, 3</sup>

Tartare di manzo, nocciola del viterbese, tartufo nero, cacio e pere  
*Beef tartare, Viterbo hazelnut, black truffle, Cacio cheese and pears*

30

**FUNGHI E GAMBERI** <sup>2, 4, 8, 9, 12, 14</sup>

Gambero rosso, castagne, liquirizia e brodo ai funghi porcini  
*Red shrimps, chestnuts, liquorice and porcini mushrooms broth*

30

**L'ANIMELLA** <sup>5, 12, 13</sup>

Animella glassata e insalatina di rinforzo "napoletana"  
*Glazed sweetbread and "Neapolitan" style salad*

35

 **PARMIGIANA DI MELANZANA "EDITION"** <sup>1, 3, 9, 12, 13</sup>

Melanzane, pomodoro, mozzarella di bufala e basilico  
*Eggplant, tomato, Buffalo mozzarella cheese and basil*

25

**BURRO E ALICI** <sup>1, 3, 4, 5, 12</sup>

Spaghettono Pastificio "Mancini" al burro affumicato, alici di Cetara e dragoncello  
*Pastificio "Mancini" Spaghettono pasta with smoked butter, Cetara anchovies and tarragon*

28

 **LO SPAGHETTONE** <sup>3, 9, 12</sup>

Spaghettono "Benedetto Cavalieri" al pomodoro e basilico  
*"Benedetto Cavalieri" spaghetti pasta with GOLDEN tomato and basil*

26

**LA GENOVESE** <sup>3, 4, 5, 7, 9, 12</sup>

Candele Pastificio "Gentile" alla genovese di Tonno e finocchietto selvatico  
*Pastificio "Gentile" Candele pasta with tuna and wild fennel "Genovese" style sauce*

28

 **ZUCCA E PROVOLA** <sup>3, 11, 12, 13</sup>

Risotto, zucchetta napoletana e provola affumicata di bufala  
*Risotto, neapolitan pumpkin and smoked buffalo provola cheese*

26

**POLLO ALLA CACCIATORA** <sup>1, 3, 9, 12, 13, 14</sup>

Tortelli di pollo alla cacciatora, funghi galletti, broccolo nero e foglie di capperi  
*"Cacciatora" style chicken tortelli, chanterelle mushrooms, black broccoli and caper leaves*

28

**LA LINGUINA, CACIO, PEPE E GAMBERI** <sup>3, 5, 8, 9, 13</sup>

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

**IL PESCATO DEL GIORNO** <sup>1, 2, 4, 5, 12, 13</sup>

Pescato del giorno arrosto e scarola ripiena alla napoletana

*Roasted catch fish and "Neapolitan" style stuffed escarole*

38

**"PASSEGGIATA NEL BOSCO"** <sup>1, 2, 12</sup>

Agnello, pinoli, mirtilli, funghi, tartufo nero e pino mugo<sup>BIO</sup>

*Lamb, pine nuts, blueberries, mushrooms, black truffle and mountain pine<sup>BIO</sup>*

38

**CALAMARO E FRUTTI DI MARE** <sup>4, 5, 12, 13</sup>

Zuppetta di frutti di mare, calamaro arrosto e finocchietto

*Seafood soup, roasted squid and fennel*

36

**MANZO E CAPRA** <sup>1, 3, 11, 12</sup>

Manzo alla brace, porro cotto sotto cenere e blu di capra<sup>LOCAL</sup>

*Grilled beef, leek cooked under ashes and goat blue<sup>LOCAL</sup>*

38

 **UOVO ARIANNA** <sup>1, 3, 12, 14</sup>

Uovo<sup>BIO</sup> "Arianna" 65°, tartufo nero, Conciato di San Vittore<sup>LOCAL</sup> e bieta

*Egg<sup>BIO</sup> "Arianna" 65°, black truffle, Conciato di San Vittore<sup>LOCAL</sup> and chard*

34

🌿🌿 RADICCHIO, NOCI, MELOGRANO <sup>1,2</sup>

Insalatina di radicchio, noci e melograno

*Radicchio, walnut and pomegranate salad*

12

🌿🌿 LA CICORIA

Aglione, olio e peperoncino

*Chicory with garlic, oil and chili pepper*

12

🌿🌿 LE ZUCCHINE ALLA SCAPECE E MENTA <sup>1,3,5,8,12</sup>

*Zucchini scapece style with mint*

12

🌿🌿 ZUCCA ARROSTO E SALVIA

*Roasted pumpkin and sage*

12

**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 