

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.

2 2 7 k m M E N U
227 km uniscono simbolicamente Napoli e Roma. Un viaggio gastronomico in sei tappe tra Campania e Lazio. <i>227 km connect Naples and Rome.</i> <i>A six-course gastronomic journey between Campania and Lazio.</i>
95€ a persona €95 per person
‘ ‘ k m a s c e l t a ’ ’
Un menu degustazione di quattro portate a scelta dalla nostra carta. <i>A four-course tasting menu, with dishes selected from our à la carte menu.</i>
85€ a persona €85 per person
‘ ‘ V e g e t a r i a n M E N U ’ ’
Un menu degustazione vegetariano di quattro portate. <i>A four-course vegetarian tasting menu.</i>
80€ a persona €80 per person
I menu degustazione si intendono serviti per l'intero tavolo; le bevande sono escluse. <i>Tasting menus are served for the entire table; beverages are not included.</i>

ANTIPASTI STARTERS
"Come una polpetta al ragù" Tartare di manzo, ragù napoletano, Parmigiano e pinoli^{1, 3, 12, 13} <i>"Like a meatball with ragù" Beef tartare, Neapolitan ragù, Parmesan cheese and pine nuts</i> Calamarelle alla "vota-piatto"^{4, 5, 8, 12, 13} <i>Calamarelle "vota-piatto" style</i>
PRIMI FIRST COURSES
Spaghetti, aglio, olio, peperoncino e crudo di gambero di Terracina^{LOCAL 5, 8, 9, 12} <i>Spaghetti pasta, garlic, oil, chili pepper and raw Terracina shrimp</i>^{LOCAL} Tortelli di genovese di Abbacchio IGP e Provolone di Formia^{LOCAL 3, 9, 12, 13, 14} <i>Tortelli Genovese style with Abbacchio IGP (lamb) and Provolone di Formia cheese</i>^{LOCAL}
SECONDO MAIN COURSE
Spigola in cartoccio con la sua zuppa e patate^{1, 4, 5, 12, 13} <i>Sea bass baked in foil with its soup and potatoes</i>
DOLCE DESSERT
Ricotta e Visciole^{1, 2, 3, 9, 14} <i>Ricotta and sour cherries cake</i>
Il menu degustazione si intende servito per l'intero tavolo; le bevande sono escluse. <i>Tasting menus is served for the entire table; beverages are not included.</i>

ANIMA CENA	
TASTING MENU	Vegetarian
ANTIPASTO STARTER	26
Parmigiana di melanzane EDITION con Mozzarella di Bufala e basilico ^{1, 2, 3, 9, 12, 13} <i>EDITION eggplant parmigiana with Buffalo Mozzarella cheese and basil</i>	
PRIMO FIRST COURSE	26
Risotto con assoluto di carciofo “alla matticella” e tuorlo d’uovo marinato ^{2, 3, 12, 13, 14} <i>Risotto with artichoke “alla matticella” and marinated egg yolk</i>	
SECONDO MAIN COURSE	27
Uova “Galline Felici”, Provolone di Formia ^{LOCAL} e fungo Cardoncello ^{3, 12, 14} <i>“Galline Felici” eggs, Provolone di Formia cheese^{LOCAL} and Cardoncello mushrooms</i>	
DOLCE DESSERT	15
Meringa, lampone e nocciole della Tuscia ^{1, 2, 3, 9, 14} <i>Meringue, raspberries and Tuscia hazelnuts</i>	
Il menu degustazione si intende servito per l’intero tavolo; le bevande sono escluse. Le portate possono essere scelte anche singolarmente. <i>The tasting menu is served for the entire table; beverages are not included.</i> <i>Dishes can also be ordered individually.</i>	
4	

ANIMA CENA	
ANIMA DINNER	À LA CARTE
À la carte MENU	
Una cucina che unisce Roma e Napoli: il nuovo menù invernale mette in risalto il suo carattere distintivo, puntando su ingredienti di stagione provenienti dai migliori produttori di Lazio e Campania.	
<i>A cuisine bridging Rome and Naples, the new winter menu highlights its distinctive, mature character, focusing on seasonal ingredients sourced from top producers in Lazio and Campania.</i>	
5	

● ANIMA CENA ●	
GLI ANTIPASTI	Starters

TOTANO E PATATE^{4, 5, 12}

Totano^{LOCAL} arrosto, patate, cozze e cime di rapa

Roasted squid^{LOCAL}, potatoes, mussels and turnip greens

28

L'ANIMELLA DI VITELLO^{3, 5, 9, 13, 14}

Animella di vitello, carciofi, Conciato di San Vittore^{LOCAL} e salsa verde

Veal sweetbreads, artichokes, Conciato di San Vittore cheese^{LOCAL} and green sauce

32

COME UNA POLPETTA AL RAGÙ^{1, 3, 12, 13}

Tartare di manzo, ragù napoletano e Parmigiano e pinoli

Beef tartare, Neapolitan ragù, Parmesan cheese, and pine nuts

32

LA PALAMITA^{3, 4, 5, 13}

Palamita scottata, insalata di rinforzo napoletana e salsa ai ricci di mare

Seared bonito, Neapolitan rinforzo salad, and sea urchin sauce

32

● ANIMA CENA ●	
I PRIMI	First courses

LA GENOVESE^{4, 5, 7, 9, 12}

Candele Pastificio “Gentile” alla genovese di tonno e finocchietto selvatico

Pastificio “Gentile” Candele pasta with tuna and wild fennel “Genovese” style sauce

29

SPAGHETT’ORO EDITION^{9, 12}

Spaghettone Pastificio “Gentile” ai tre pomodori gialli e foglia oro 23 carati

Pastificio “Gentile” Spaghettone pasta with three types of yellow tomato and 23k gold leaf

29

TORTELLI DI GENOVESE^{3, 9, 12, 13, 14}

Tortelli di genovese di Abbacchio IGP e Provolone di Formia^{LOCAL}

Genovese style tortelli with Abbacchio IGP (lamb) and Provolone di Formia cheese^{LOCAL}

29

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

Linguine Pastificio “Gentile”, Cacio “Sommati”^{LOCAL}, pepe nero e gambero di Terracina^{LOCAL} marinato

“Pastificio “Gentile” Linguine pasta, Cacio “Sommati” cheese^{LOCAL}, black pepper and marinated Terracina shrimp^{LOCAL}

30

● ANIMA CENA ●	
I S E C O N D I	M a i n C o u r s e s

FARAONA ALLA CACCIATORA E CARCIOFO^{1, 3, 12}

Faraona affumicata e la sua salsa alla cacciatora, carciofo arrosto e Pecorino Romano DOP
Smoked guinea fowl with cacciatora style sauce, roasted artichokes and DOP Pecorino Romano cheese

36

L'AGNELLO ARROSTO^{1, 3, 11, 12}

Agnello arrosto IGP, cipollotto nocerino sotto-cenere e Blu di mucca^{LOCAL}
IGP roasted lamb , Nocera spring onion cooked under ashes and Cow's milk blue cheese^{LOCAL}

38

OMBRINA E SCAROLA CON CAPPERI E ALICI^{2, 4, 5, 12, 13}

Ombrina arrosto, scarola ripiena alla napoletana con capperi e alici
Roasted Croaker and Neapolitan style escarole with capers and anchovies

37

TRIGLIA IN CREMA DI COZZE^{1, 3, 11, 12}

Triglia in crosta di pane, pomodoro confit e crema di impepata di cozze
Turbot in bread crust, confit tomato and peppered mussel cream

39

● ANIMA CENA ●	
I C O N T O R N I	S i d e d i s h e s

”RADICCHIO, NOCI, MELOGRANO^{1, 2}

Insalatina di radicchio, noci e melograno
Radicchio, walnut and pomegranate salad

14

”LA CICORIA

Aglione, olio e peperoncino
Chicory with garlic, oil and chili pepper

14

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

Zucchini scapece style with mint

14

”ZUCCA ARROSTO E SALVIA

Roasted pumpkin and sage

14

🔪IDEA DI PASTIERA NAPOLETANA ^{1, 2, 3, 9, 14}

Pasta frolla, ricotta, fiori di arancio e gelato alla pastiera

Shortcrust pastry, ricotta, orange blossom, and pastiera-flavored ice cream

14

🔪LIMONE DI AMALFI E NOCCIOLA DELLA TUSCIA ^{1, 2, 3, 9, 14}

Veli croccanti con crema di limone di Amalfi e nocciole della Tuscia

Crisp wafers with Amalfi lemon cream and toasted Tuscia hazelnuts

14

🔪TIRAMISÙ EDITION ^{1, 2, 3, 9, 14}

savoiardo, mascarpone e caffè

savoiardo biscuit, mascarpone and coffee

14

🔪PERE E PECORINO ^{1, 3, 14}

Pere cotte e sciroppate alle cinque spezie, mousse di Pecorino “Sommati”,

bavarese di pere, gelée di pere con sorbetto alle pere

Five-spice poached pears in syrup, “Sommati” Pecorino mousse,

pear bavarois, pear gelée and pear sorbet

14

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI CON LA LORO BRIOCHE ^{2, 3, 9, 14}

🔪Gelati: nocciola, cioccolato, caffè bianco, pastiera, pistacchio, vaniglia

🔪🔪Sorbetti^{LACTOSE FREE}: limone, fragola, lampone, banana, mirtillo

selection of ice creams and sorbets with brioche

🔪Ice creams: hazelnut, chocolate, white coffee,neapolitan pastiera. pistachio, vanilla

🔪🔪Sorbets^{LACTOSE FREE}: lemon, strawberry, raspberry, banana, blueberry

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.

Il nostro impegno verso la sostenibilità si riflette nella selezione delle materie prime.

Molti dei nostri prodotti (tra cui caffè, pesce, carni, frutta e verdura e latticini) provengono da fornitori locali.

Our commitment towards sustainability is reflected in our product sourcing.

Many of our products (including coffee, fish, meats, fruits and vegetables, and dairy) come from local suppliers.

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

Vegano / Vegan 
Vegetariano / Vegetarian 



Photographs by Elio Sorci
From the Camera Press Archive
© Camera Press
www.camerapress.com
For Further Information & Enquiries
Please Scan The QR Code