

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 ^{LOCAL}
accompanied by ^{LOCAL} Latium extra virgin olive oil

7

IL PANE ⁹
accompagnato da olio extra vergine d'oliva Laziale ^{LOCAL}
accompanied by ^{LOCAL} Latium extra virgin olive oil

6

LA FOCACCIA CON FICHI E PROSCIUTTO CRUDO ^{2, 7, 9, 13}
Prosciutto crudo di Amatrice e fichi
Focaccia with Amatrice cured ham and figs

13

LO SPIEDINO DI POLPO ARROSTO ^{4, 5, 7, 8, 13}
Con patate novelle e salsa Teriyaki di polpo
Grilled octopus skewer, new potatoes and octopus Teriyaki sauce

14

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

13

🌿 LA ZEPPOLINA ^{2, 3, 9, 12, 13, 14}
Zeppole alle alghe con salsa all'arrabbiata
Seaweed zeppole with arrabbiata sauce

12

IL CALAMARO ARROSTO^{4, 5, 9, 12, 13}

Calamario arrosto, carciofo affumicato, salsa di frutti di mare ed erbe aromatiche
Roasted squid with smoked artichoke, seafood sauce and aromatic herbs

26

IL CRUDO E MOZZARELLA^{3, 13}

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

22

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

27

IL BURGER^{2, 3, 9, 11, 13, 14}

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, guanciale croccante e sovraccoscia di pollo
Sandwich with lettuce, tomato, mayonnaise, fried egg, crunchy guanciale and chicken thigh

28

🌿 IL VEGGIE^{2, 7, 9, 13}

Zucca marinata, nocciola e maionese di soia
Marinated pumpkin with hazelnut and soy mayonnaise

23

● ANIMA PRANZO ●	
I PRIM	First courses

🍴 **LO SPAGHETTONE AL POMODORO** ^{3, 9, 12}
Spaghettone Pastificio “Gentile” ai tre pomodori
Pastificio “Gentile” spaghetti pasta with three types of tomatoes

25

LA LINGUINA CACIO, PEPE E GAMBERI ^{3, 5, 8, 9, 13}
Linguine Pastificio “Gentile”, Cacio “Sommati”^{LOCAL},
pepi e gambero di Terracina^{LOCAL} marinato
*“Pastificio “Gentile” Linguine pasta, Cacio “Sommati” cheese ^{LOCAL},
black pepper and marinated Terracina shrimp ^{LOCAL}*

30

LA CARBONARA ^{3, 9, 13, 14}
Mezza manica Pasticificio “Gentile” con guanciale di Amatrice,
uova ^{BIO}, Pecorino Romano DOP e pepe
*Pastificio “Gentile” mezza manica pasta with Amatrice guanciale,
eggs ^{BIO}, Roman Pecorino DOP cheese and pepper*

26

LA FETTUCCINA AL RAGÙ DI POLPO ^{4, 5, 9, 12, 13, 14}
Fettuccine fatte in casa al ragù di polpo, pomodoro e mentuccia
Homemade fettuccine with octopus ragù, tomato and mint

29

● ANIMA PRANZO ●	
I SECONDI	Main Courses

^{LOCAL} **IL PESCATO DEL GIORNO** ^{2, 4, 5, 9, 12, 13}
Pescato del giorno locale, zucchine alla scapece
e salsa ai frutti di mare
*Local catch of the day, scapece style zucchini
and seafood sauce*

37

IL POLLO ALLA PIASTRA ^{2, 3, 13}
Con spinaci croccanti e salsa alle mandorle
Grilled chicken with crunchy spinach and almonds sauce

28

IL FILETTO DI MANZO ^{1, 2, 3, 9, 11, 12, 13, 14}
Filetto di manzo con cicoria e patate aromatiche wedges
Beef fillet with chicory and herbed potato wedges

36

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

● ANIMA PRANZO ●	
LE INSALATE	S a l a d s

ANIMA ^{5, 9, 12, 13}	
Tataki di tonnetto ^{LOCAL} , misticanza, avocado e pane aromatico al finocchietto	
Bonito tataki ^{LOCAL} with mixed greens, avocado and fennel-scented bread	
20	
🌿🌿IL GIARDINO ^{2, 7, 13}	
Misticanza aromatica, tofu marinato, carciofi e nocciola	
Aromatic mixed greens with marinated tofu, artichokes and hazelnut	
19	
LA CESARE ^{3, 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	
8	

● ANIMA PRANZO ●	
I CONTORNI	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	
Aglio, 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	
9	

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