

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.

227 KM MENU

227 km uniscono simbolicamente Napoli e Roma.
 Un viaggio gastronomico in sei tappe tra Campania e Lazio.
 227 km connect Naples and Rome.
 A six-course gastronomic journey between Campania and Lazio.

95€ a persona €95 per person

KM A SCELTA

Un menu degustazione di quattro portate a scelta dalla nostra carta.
 A four-course tasting menu, with dishes selected from our à la carte menu.

85€ a persona €85 per person

VEGETARIAN MENU

Un menu degustazione vegetariano di quattro portate.
 A four-course vegetarian tasting menu.

80€ a persona €80 per person

I menu degustazione si intendono serviti per l'intero tavolo; le bevande sono escluse.
 Tasting menus are served for the entire table; beverages are not included.

ANTIPASTI STARTERS

"Come una polpetta al ragù" Tartare di manzo, ragù napoletano e Provolone di Formia ^{LOCAL 1,3,12,13}
 "Like a meatball with ragù" Beef tartare, Neapolitan ragù and Formia Provolone cheese ^{LOCAL}

Calamarelle ^{LOCAL} alla "vota-piatto" ^{4,5,8,12,13}
 Calamarelle ^{LOCAL} "vota-piatto" style

PRIMI FIRST COURSES

Spaghetto allo zafferano di Gaeta ^{LOCAL}, fiori di zucca, mozzarella e alici di Cetara ^{2,3,5,9,12,13}
 Gaeta saffron ^{LOCAL} spaghetti, pumpkin blossoms, mozzarella cheese and Cetara anchovies

Tortelli di pollo alla ciociara, peperone cornetto di Pontecorvo DOP ^{LOCAL} e pomodori ^{2,3,9,12,13,14}
 Ciociara-style chicken tortelli with DOP Pontecorvo cornetto pepper ^{LOCAL} and tomatoes

SECONDO MAIN COURSE

Agnello alla vignarola, carciofi, lattuga, piselli e asparagi ^{2,11,12,13}
 Lamb "alla vignarola" with artichokes, lettuce, peas and asparagus

DOLCE DESSERT

Grattachecca limone e limoncello ^{3,13}
 Lemon and limoncello granita

Ricotta e Visciole ^{1,2,3,9,14}
 Ricotta and sour cherries cake

Il menu degustazione si intende servito per l'intero tavolo; le bevande sono escluse.
 Tasting menu is served for the entire table; beverages are not included.

TASTING MENU

Vegetarian

ANTIPASTO STARTER 27

Parmigiana di melanzane EDITION con Mozzarella di Bufala, pomodoro e basilico ^{1,2,3,9,12,13}
EDITION eggplant parmigiana with Buffalo Mozzarella cheese, tomato and basil
 INNOCENT WINE PAIRING: Mionetto Spumante 0.0

PRIMO FIRST COURSE 29

Risotto con assoluto di carciofo "alla matticella" e bottarga d'uovo ^{BIO 2,3,12,13,14}
Risotto with artichoke "alla matticella" and egg bottarga ^{BIO}
 INNOCENT WINE PAIRING: Natureo Nlanco 0.0 Torres 2024

SECONDO MAIN COURSE 30

Uovo ^{BIO} alla vignarola, carciofi, lattuga, piselli, asparagi e Conciato di San Vittore ^{LOCAL 3,11,12,13,14}
Egg ^{BIO} "alla vignarola" with artichokes, baby lettuce, sweet peas, asparagus and Conciato di San Vittore cheese ^{LOCAL}
 INNOCENT WINE PAIRING: Steinbock 0.0 Hofstatter (Riesling)

DOLCE DESSERT 15

Meringa, nocciole della Tuscia ^{LOCAL} e sorbetto ai lamponi ^{1,2,3}
Meringue, Tuscia hazelnuts ^{LOCAL} and raspberry sorbet
 INNOCENT WINE PAIRING: Natureo Tinto 0.0 Torres 2024 (Granacha, Syrah)

Il menu degustazione si intende servito per l'intero tavolo; le bevande sono escluse.
 Le portate possono essere scelte anche singolarmente. Su richiesta, è possibile accompagnare ogni piatto con le nostre proposte di abbinamento vini "Innocent", al costo di €20 al calice oppure €60 per l'intero percorso.
The tasting menu is served for the entire table; beverages are not included.
Dishes can also be ordered individually. Upon request, each course can be paired with our "Innocent" wines, priced at €20 by the glass or €60 for the full pairing.

ANIMA DINNER

À LA CARTE

À la carte MENU

Una cucina che unisce Roma e Napoli: il nuovo menù primaverile mette in risalto il suo carattere distintivo, puntando su ingredienti di stagione provenienti dai migliori produttori di Lazio e Campania.

A cuisine bridging Rome and Naples, the new spring menu highlights its distinctive, mature character, focusing on seasonal ingredients sourced from top producers in Lazio and Campania.

COME UNA POLPETTA AL RAGÙ ^{1, 3, 9, 12, 13, 14}Tartare di manzo, ragù napoletano e Provolone di Formia ^{LOCAL}*Beef tartare, Neapolitan ragù, and Formia Provolone cheese ^{LOCAL}*

32

PANZANELLA DI GAMBERI ^{2, 4, 5, 8, 9, 12, 13}

Panzanella di gamberi, sedano e pomodoro

Prawn panzanella with celery and tomatoes

35

CARCIOFO ALLA ROMANA ^{2, 3, 9, 12, 13, 14}Carciofo alla romana, maionese alle erbe e Pecorino romano DOP ^{LOCAL}*Roman-style artichoke, herb-infused mayonnaise and DOP Pecorino Romano ^{LOCAL}*

28

LA RICCIOLA ^{2, 4, 5, 12, 13}

Ricciola appena scottata, zucchine alla scapece, mela e salsa alle mandorle

Lightly seared amberjack, scapece style zucchini, green apple and almond sauce

32

PUTTANESCA DI TONNO ^{4, 5, 9, 12, 13}

Pasta mista Pastificio "Gentile" alla puttanesca di tonno

Pastificio "Gentile" mixed pasta with tuna puttanesca style

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

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

TORTELLI ALLA CIOCIARA ^{2, 3, 9, 12, 13, 14}Tortelli di pollo alla ciociara, peperone cornetto di Pontecorvo DOP ^{LOCAL} e pomodori*Ciociara-style chicken tortelli with DOP Pontecorvo cornetto pepper ^{LOCAL} and tomatoes*

30

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

38

IL BACCALÀ ^{2, 4, 5, 12, 13}

Baccalà in oliocottura, asparagi, piselli, agretti e lattuga
Olive oil-poached salt cod, with asparagus, sweet peas, agretti and baby lettuce

36

MANZO E BLUE ^{2, 3, 11, 12, 13}

Manzo, cipollotto nocerino sotto cenere e Blue erborinato ^{LOCAL/BIO}
Beef, ash-roasted Nocerino spring onion, and Blue cheese ^{LOCAL/BIO}

38

MAIALINO, MELANZANE E ALBICOCHE ^{2, 11, 12, 13}

Maialino casertano e la sua salsa, melanzane e albicocche
Casertana suckling pig and its jus, with aubergine and apricot

36

AGRETTI ¹³

Agretti, olio e limone
Agretti, olive oil and lemon

14

LA CICORIA

Aglio, olio e peperoncino
Chicory with garlic, olive 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

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

LIMONE, FRAGOLA E VANIGLIA ^{3,7,14}

Frolla, crema al limone, vaniglia e sorbetto alle fragole
Shortcrust tart, lemon cream, vanilla, and strawberry sorbet

15

YOGURT DI BUFALA, LAMPONE E PISTACCHIO ^{3,14}

Bavarese allo yogurt, cremoso al pistacchio e sorbetto al lampone
Yogurt bavarois, pistachio crèmeux and raspberry sorbet

15

TIRAMISÙ EDITION ^{1,2,3,9,14}

savoiaro, mascarpone e caffè
savoiaro biscuit, mascarpone and coffee

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

15

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