

*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** <sup>9</sup>

accompagnata da olio extra vergine d'oliva Laziale <sup>LOCAL</sup>  
*accompanied by <sup>LOCAL</sup> Latium extra virgin olive oil*

7

**IL PANE** <sup>9</sup>

accompagnato da olio extra vergine d'oliva Laziale <sup>LOCAL</sup>  
*accompanied by <sup>LOCAL</sup> Latium extra virgin olive oil*

6

**LA FOCACCIA CON FICHI E PROSCIUTTO CRUDO** <sup>2, 7, 9, 13</sup>

Prosciutto crudo di Amatrice e fichi  
*Focaccia with Amatrice cured ham and figs*

13

**LO SPIEDINO DI POLPO ARROSTO** <sup>4, 5, 7, 8, 13</sup>

Con patate novelle e salsa Teriyaki di polpo  
*Grilled octopus skewer, new potatoes and octopus Teriyaki sauce*

14

**LA PRALINA DI RAGÙ NAPOLETANO** <sup>2, 3, 9, 12, 13, 14</sup>

Pralina di ragù Napoletano, Parmigiano Reggiano e sedano  
*Neapolitan ragù praline with Parmigiano Reggiano cheese and celery*

13

**LA ZEPPOLINA** <sup>2, 3, 9, 12, 13, 14</sup>

Zeppole alle alghe con salsa all'arrabbiata  
*Seaweed zeppole with arrabbiata sauce*

12

GLI ANTIPASTI

Starters

---

**COUS COUS, POMODORO, MELANZANA E GAMBERO** <sup>2,4,5,8,9,13</sup>

Cous cous, coulis di pomodoro, melanzana e gambero di Terracina <sup>LOCAL</sup>

*Couscous, tomato coulis, eggplant and Terracina prawn LOCAL*

28

**IL CRUDO E MOZZARELLA** <sup>3,13</sup>

Mozzarella di bufala Campana e prosciutto crudo di Amatrice

*Campanian buffalo mozzarella cheese and Amatrice cured ham*

22

<sup>BIO</sup> **LA TARTARE DI MANZETTA** <sup>2,3,14</sup>

Tartare di manzo, nocciole, Parmigiano Reggiano e tuorlo d'uovo marinato

*Beef tartare, hazelnuts, Parmigiano Reggiano cheese and marinated egg yolk*

29

---

---

I PANINI

Sandwiches

---

**IL BURGER** <sup>2,3,9,11,13,14</sup>

Hamburger di manzo, pomodoro, Provola affumicata,  
bacon croccante, lattuga e maionese

*Beef burger, tomato, smoked Provola cheese,  
crunchy bacon, lettuce and mayonnaise*

28

**IL CLUB SANDWICH EDITION** <sup>9,11,13,14</sup>

Sandwich con lattuga, pomodoro, maionese, uovo al tegamino,  
bacon croccante e sovraccoscia di pollo

*Sandwich with lettuce, tomato, mayonnaise, fried egg,  
crunchy bacon and chicken thigh*

28

**IL VEGGIE** <sup>2,3,9,13,14</sup>

Melanzana grigliata, provola affumicata e maionese

*Marinated pumpkin with hazelnut and soy mayonnaise*

23

---

---

## I PRIMI

## First courses

🍴 **LO SPAGHETTONE AL POMODORO** <sup>9,12</sup>

Spaghettone Pastificio "Gerardo di Nola" ai tre pomodori  
*Pastificio "Gerardo di Nola" spaghetti pasta with three types of tomatoes*

25

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

Linguine Pastificio "Gerardo di Nola", Cacio "Sommati"<sup>LOCAL</sup>,  
 pepi e gambero di Terracina<sup>LOCAL</sup> marinato  
*Pastificio "Gerardo di Nola" Linguine pasta, Cacio "Sommati" cheese <sup>LOCAL</sup>,  
 black pepper and marinated Terracina shrimp <sup>LOCAL</sup>*

30

**LA CARBONARA** <sup>3, 9, 13, 14</sup>

Mezza manica Pastificio "Gerardo di Nola" con guanciale di Amatrice,  
 uova <sup>BIO</sup>, Pecorino Romano DOP e pepe  
*Pastificio "Gerardo di Nola" mezza manica pasta with Amatrice guanciale,  
 eggs <sup>BIO</sup>, Roman Pecorino DOP cheese and pepper*

26

**LA FETTUCCINA AL RAGÙ DI POLPO** <sup>4, 5, 9, 12, 13, 14</sup>

Fettuccine fatte in casa al ragù di polpo, pomodoro e mentuccia  
*Homemade fettuccine with octopus ragù, tomato and mint*

29

## I SECONDI

## Main Courses

<sup>LOCAL</sup> **IL PESCATO DEL GIORNO** <sup>2, 4, 5, 9, 12, 13</sup>

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** <sup>2, 3, 13</sup>

Con spinaci croccanti e salsa alle mandorle  
*Grilled chicken with crunchy spinach and almonds sauce*

28

**IL FILETTO DI MANZO** <sup>1, 2, 3, 9, 11, 12, 13, 14</sup>

Filetto di manzo con cicoria e patate aromatiche wedges  
*Beef fillet with chicory and herbed potato wedges*

36

**IL FRITTO DI MARE** <sup>2, 4, 5, 8, 9, 11, 12, 13, 14</sup>

Calamari, gamberi e pescato del giorno con giardiniera  
 di verdure e maionese al finocchietto  
*Fried squid, prawns and daily catch, served with  
 sweet and sour vegetables and fennel mayonnaise*

36

**ANIMA** <sup>4, 5, 9, 12, 13</sup>

Misticanza aromatica, tonno sott'olio,  
olive di Gaeta <sup>LOCAL</sup>, avocado e limone candito

*Mixed aromatic leaves, tuna in olive oil,*

*Gaeta olives <sup>LOCAL</sup>, avocado and candied lemon*

24

**IL GIARDINO** <sup>2, 7, 13</sup>

Misticanza aromatica, tofu marinato, carciofini e nocciola  
*Aromatic mixed greens with marinated tofu, artichokes and hazelnut*

21

**LA CESARE** <sup>3, 5, 9, 11, 13, 14</sup>

Sovraccoscia a bassa temperatura, lattuga, bacon croccante,  
Parmigiano Reggiano 36 mesi, pane croccante e salsa Caesar

*Low temperature cooked chicken thigh fillet, lettuce, crunchy bacon,  
36 months Parmigiano Reggiano, crunchy bread and Caesar dressing*

26

**AGRETTI** <sup>13</sup>

Agretti, olio e limone

*Agretti, olive oil and lemon*

14

**LA CICORIA**

Aglione, olio e peperoncino

*Chicory with garlic, oil and chili pepper*

14

**LE ZUCCHINE ALLA SCAPECE E MENTA** <sup>13</sup>

*Zucchini scapece style with mint*

14

**FRIGGITELLI E PARMIGIANO** <sup>2, 3, 13</sup>

*Friggitelli peppers and Parmigiano Reggiano*

14

**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