

Anima

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

A N I M A C E N A D I N N E R

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.

ANIMA CENA

TASTING MENUS

227 K M M E N U

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

K M A S C E L T A

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

V E G E T A R I A N M E N U

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.

ANIMA CENA

I D O L C I D e s s e r t

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}

savoiardo, mascarpone e caffè
savoiardo 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

ANTIPASTI STARTERS

Peperone alla vaccinara, sedano e cacao ^{VEGAN}
Bell Pepper with Vaccinara-Style Sauce, Celery and Cocoa ^{VEGAN}

Calamarelle ^{LOCAL} alla “vota-piatto”, limone e mandorla ^{2, 4, 5, 8, 12, 13}
Calamarelle ^{LOCAL} “vota-piatto” style, lemon and almond

PRIMI FIRST COURSES

Spaghetti allo zafferano di Terracina ^{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

Pescato locale, fagiolo del purgatorio di Gradoli ^{LOCAL}, fagiolini e salsa verde ^{11, 12, 13}
Local catch, local Gradoli ^{LOCAL} purgatorio beans, green Beans and salsa verde

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 menus is served for the entire table; beverages are not included.

ANIMA CENA	
TASTING MENU	Vegetarian
ANTIPASTO STARTER27	
Parmigiana di melanzane EDITION con Mozzarella di Bufala, pomodoro e basilico ^{1, 2, 3, 9, 12, 13} <i>EDITION eggplant parmigiana with Buffalo Mozzarella cheese, tomato and basil</i> INNOCENT WINE PAIRING: Mionetto Spumante 0.0	
PRIMO FIRST COURSE29	
Spaghetti cotto in acqua di pomodoro, friggitelli e pinoli ^{2, 3, 9, 12, 13, 14} <i>Spaghetti cooked in tomato water, friggitelli peppers and pine nuts</i> INNOCENT WINE PAIRING: Natureo Blanco 0.0 Torres 2024	
SECONDO MAIN COURSE30	
Uovo ^{BIO} , carota di Maccarese ^{LOCAL} , e Conciato di San Vittore ^{LOCAL 3, 11, 12, 13, 14} <i>Organic Egg^{BIO}, Local Maccarese Carrot^{LOCAL} and Conciato di San Vittore Cheese</i> INNOCENT WINE PAIRING: Steinbock 0.0 Hofstatter (Riesling)	
DOLCE DESSERT15	
Meringa, nocciole della Tuscia ^{LOCAL} e sorbetto ai lamponi ^{1, 2, 3} <i>Meringue, Tuscia hazelnuts^{LOCAL} and raspberry sorbet</i> 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. <i>The tasting menu is served for the entire table; beverages are not included.</i> <i>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.</i>	
4	

ANIMA CENA	
I CONTORNI	Side dishes
LA CICORIA Aglione, olio e peperoncino <i>Chicory with garlic, olive oil and chili pepper</i> 14	
LE ZUCCHINE ALLA SCAPECE E MENTA ^{1, 5, 8} <i>Zucchini scapece style with mint</i> 14	
FRIGGITELLI E PARMIGIANO ^{2, 3, 9} <i>Friggitelli peppers with Parmesan</i> 14	
L'INSALATA AI TRE POMODORI ¹³ <i>Tomato salad</i> 14	
I FAGIOLI CORALLO AL POMODORO ^{2, 3, 9, 13} <i>Coral beans with tomato</i> 14	
9	

L'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 FRITTO DI BACCALÀ 2, 4, 5, 12, 13

Fritto di baccalà, insalata di rinforzo napoletana e gatzpacho ai frutti rossi

Fried Salt Cod, Neapolitan Insalata di Rinforzo and Red Berry Gazpacho

36

IL 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

IL MAIALINO, MELANZANE E ALBICOCCHE 2, 11, 12, 13

Maialino casertano e la sua salsa, melanzane e albicocche

Casertana suckling pig and its jus, with aubergine and apricot

36

À l a c a r t e M E N U

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.

●		●	
A N I M A C E N A		A N I M A C E N A	
G L I A N T I P A S T I		S t a r t e r s	

COME UNA POLPETTA AL RAGÙ ^{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

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

Panzanella di gamberi, sedano e pomodoro
Prawn panzanella with celery and tomatoes

35

IL PEPERONE ALLA VACCINARA ^{2, 7, 12}

Pappacella alla vaccinara, sedano e cacao ^{VEGAN}
Bell Pepper with Vaccinara-Style Sauce, Celery and Cocoa ^{VEGAN}

29

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

●		●	
A N I M A C E N A		A N I M A C E N A	
I P R I M I		F i r s t c o u r s e s	

LA 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

“ LO 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 e pomodori
Ciociara-style chicken tortelli with DOP Pontecorvo cornetto pepper^{LOCAL} and tomatoes

30