

ANTIPASTI APPETIZERS

Tagliere di salumi e formaggi laziali: prosciutto crudo di Bassiano affinato al legno faggio, spianata Romana piccante, salsicetta secca al finocchietto selvatico, pecorino Romano DOP, caciotta di capra, ovoline di bufala Campana; tutto accompagnato da pinsa romana e miele

Selection of Lazio cured meats and cheeses: Bassiano cured ham beechwood-smoked and aged, spicy Roman spianata salumi, dried sausage with wild fennel, Pecorino romano DOP, goat caciotta, Campanian buffalo ovoline; served alongside by roman pinsa and honey 3,9

€ 30

Tataki di tonno, maionese di mango e semi di sesamo

*Tuna tataki, mango mayonnaise and sesame seeds 5,6,13***

€ 25

“Tagliatella” di seppia con verdure al wok e bottarga di muggine

Cuttlefish “Tagliatella” with wok-tossed vegetables

*and grey mullet bottarga 4,5,7***

€ 24

Parmigiana di melanzane rivisitata, con fonduta di Parmigiano e gel al basilico

Signature aubergine Parmigiana with Parmesan fondue and basil gel

3,12**

€ 22

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Raviolo ricotta e spinaci su fondente al pomodoro e basilico

Ricotta and spinach ravioli on a tomato and basil coulis

3,9,14,12**

€ 26

Spaghetti “Benedetto Cavaliere” con vongole veraci e bottarga di muggine

*“Benedetto Cavaliere” spaghetti with clams
and grey mullet bottarga*

4,5,9,13**

€ 30

Gnocchi di patate con cozze, crema all’Aglio nero e zeste di arancia

Potato gnocchi with mussels, black garlic cream and orange zest

4,9,13,14**

€ 27

Vellutata tiepida di verdure con crostini dorati

Warm vegetable soup with golden croutons

9, 12 **

€24

LA TRADIZIONE ROMANA *ROMAN PASTA*

Carbonara

*Pasta with eggs, jowls guanciale, roman Pecorino cheese
and black pepper*

3, 9, 14

€23

Amatriciana

*Pasta with tomato sauce, jowls guanciale, roman Pecorino cheese
and black pepper*

*3, 9, 14 ***

€23

Gricia

Pasta with Pecorino cheese, jowls guanciale and black pepper

3, 9, 14

€23

Cacio & Pepe

Pasta with Pecorino cheese, black pepper

3, 9, 14

€23

SECONDI PIATTI *MAIN COURSES*

Bistecca Ribeye con caponata di verdure in agrodolce

Rib-eye steak with sweet and sour mediterranean vegetables

*12,13 ***

€ 36

Polpo croccante, pomodoro arrosto e gel di bufala

Crispy fried Octopus, roasted tomato and buffalo mozzarella cream

*3,4,5,9 ***

€ 32

Rombo Soaso al limone, salicornia e purea di patate viola

Lemon dressing Turbot served, samphire and purple potato purée

*3,5,9 ***

€ 31

Bistecca vegana con insalata mista

Plant-based steak with mix salad

1,7,9,10,11

€ 30

CONTORNI *SIDE DISHES*

Patate al forno al rosmarino

Rosemary roasted potatoes

€11

Insalata di pomodoro

Fresh tomato salad

€11

Verdure grigliate

Grilled seasonal vegetables

€12

DESSERTS

€12

Tiramisù classico dello Chef

*2, 3, 9, 14 ***

Lingotto vegano al cocco farcito con crema al mango

Plant-base vegan coconut bar with creamy mango filling

*1, 6, 10, 12, 13, 14 **

Tagliata di frutta di stagione

Sliced seasonal fruit platter

Torta al limone

Lemon Tart

*1, 2, 7, 14, **

Gelati e sorbetti:

cioccolata, crema, nocciola, pistacchio, fragola e limone

Ice cream and sorbets:

chocolate, cream, hazelnut, pistachio, strawberry or lemon sorbet

*2, 3**

KID'S MENU

Prosciutto cotto e mozzarella

Cooked ham and mozzarella

9,3

€ 16

Pinsa Margherita

Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil

9,7,3

€ 17

Pasta panna e prosciutto

Pasta with cream and ham

9,3

€ 16

Pasta alla Bolognese

Bolognese pasta

9,12

€ 16

Cotolette di pollo e patatine fritte

Chicken cutlets and fries

9,14,1,7,12,11

€ 19

Hamburger di pesce e patatine fritte

Fish burger and fries

5,1,7,2

€ 19

BORGHESE MENU

PANINI E INSALATE *SANDWICHES AND SALADS*

Gourmet Tribune Hamburger

Hamburger di Angus premium, senape, cipolla rossa, lattuga,
pomodoro e patatine fritte

*Premium Angus burger, mustard, red onion, lettuce,
tomato and french fries*

I, II *

€21

Tribune Club Sandwich

Pane bianco, tacchino, bacon, pomodoro, lattuga, uovo,
maionese e patatine fritte

*White bread, turkey, bacon, tomato, lettuce, egg,
mayonnaise and french fries*

9, 14, I, 7, 3, 2, II, 6

€19

Sandwich & Toast

Cotto e formaggio

Ham and cheese

9,14,5,3

€17

Tribune Caesar Salad

Tacchino arrosto, insalata, bacon, Parmigiano a scaglie,
crostini, salsa Caesar

Roast turkey, salad, bacon, Parmesan flakes, croutons, Caesar sauce

9, 14, 5, 3

€19

PINSE

Margherita

Salsa di pomodoro, mozzarella e basilico fresco

Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil

9, 7, 3

€17

Diavola

Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante

Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami

9, 7, 3

€18

Amatriciana

Salsa di pomodoro, mozzarella, guanciale, Pecorino

Tomato sauce, mozzarella cheese, jowls guanciale, Pecorino cheese

9, 7, 3

€18

Vegetariana

Verdure di stagione e mozzarella

Seasonal vegetables and buffalo mozzarella cheese

9, 7, 3

€18

Borghese

Bacon, mozzarella e patatine fritte

Bacon, mozzarella cheese and french fries

9, 7, 3

€ 18