



MENU

Via Campania, 45 - 00187 Rome

@terrazzaborghese

thetribunchotel.com

ANTIPASTI APPETIZERS

Tagliere di salumi e formaggi italiani: crudo di Parma 24 mesi, ventricina piccante, salsiccia di cinghiale, pecorino Gemma Nera, caciotta Pascoli di Siena, Castelmagno; tutto accompagnato da pinsa romana, miele e marmellate

Italian charcuterie board mix of cured meats: Parma ham aged 24 months, spicy salami, wild boar dry sausages; Cheeses: pecorino Gemma Nera, caciotta Pascoli di Siena, Castelmagno; accompanied by our pinsa, honey and jam

2, 3, 9

€25

Rollè di polenta e castagne, crudo croccante e fonduta di Pecorino Romano

Pan-fried polenta roll served with chestnuts, crispy Parma ham and Pecorino Romano cheese fondue

1, 2, 3, 9 *

€20

Insalata indivia belga, barbabietola, Gorgonzola e noci con vinaigrette alla senape di Digione

Belgian endive salad with sliced beetroot, toasted walnuts, Gorgonzola cheese and house vinaigrette dressing with dijon mustard

1, 2, 3, 11, 13

€18

Cuore di baccalà in dolce cottura, su fondente di cavolfiore e pomodorini semi-dry

Slow-cooked Salt Cod fillet, accompanied by cauliflower purée and semi-dried cherry tomatoes

3, 5 *

€ 20

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Ravioli ripieni ai Porcini, fondo bruno e tartufo nero lamellato
Stuffed Ravioli Porcini mushrooms served with a beef demi-glace sauce

3, 7, 9, 12, 13, 14 *

€24

Risotto Carnaroli alla zucca mantovana con formaggio Castelmagno e
nocciole tostate

*Northern Italian-style pumpkin Risotto with Castelmagno cheese and
toasted walnuts*

1, 2, 3, 12, 13

€22

Spaghetti Benedetto Cavalieri alle vongole veraci
Benedetto Cavalieri Spaghetti served with veraci Italian large clams

4, 5, 9, 13

€23

Minestrone di verdure fresche con crostini dorati
Minestrone vegetable soup served with crispy croutons

9, 12

€18

LA TRADIZIONE ROMANA *ROMAN PASTA*

Carbonara

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

9, 14, 3

€18

Amatriciana

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

9, 14, 3

€18

Gricia

Pasta with Pecorino cheese, jowls guanciale, black pepper

9, 14, 3

€18

Cacio & Pepe

Pasta with Pecorino cheese, black pepper

9, 14, 3

€18

SECONDI PIATTI *MAIN COURSES*

Trancio di salmone con cavolfiore viola, salsa bernese all'essenza di lemongrass

Salmon fillet accompanied by roasted cauliflower and hollandaise sauce, aromatized with lemongrass and pickle juice

1, 2, 3, 5, 9, 14

€25

Tournedos di pollo ai funghi Porcini e pangrattato, con fondo bruno aromatizzato al tartufo nero pregiato

Stuffed chicken with Porcini mushrooms, crispy breadcrumbs and a drizzle of prized black truffle demi-glace

1, 9, 12, 13

€24

Filetto di manzo, purea di sedano rapa e cavolo nero ripassato

Roast beef fillet served with celeriac purée, black kale and Italian-style gravy

3, 9, 12, 13

€30

Strudel di verdure in pasta fillo croccante con pomodorini pachino, olive Taggiasche e origano

Homemade salted vegetable strudel filled with cherry tomatoes, Taggiasca olives and dried oregano

9, 12

€20

CONTORNI *SIDE DISHES*

€9

Cavoletti di Bruxelles ripassati
Pan-fried Brussels sprouts

Cicoria ripassata
Sautéed chicory

Patate al forno con rosmarino
Baked potatoes with rosemary

DESSERTS

€10

Tiramisù classico dello Chef
3, 9, 14

Crema catalana
Crème Brûlée
3, 9, 14

Semifreddo agli arachidi con caramello salato caldo
Frozen mousse with peanuts and salt hot caramel sauce
1, 2, 3, 9, 14

Tagliata di frutta fresca
Seasonal sliced fruit platter

Sorbetto alla fragola o limone
Strawberry or lemon sorbet
3

Gelati: cioccolata, crema, nocciola, pistacchio
Ice cream: chocolate, cream, hazelnut, pistachio
2, 3

KID'S MENU

Prosciutto cotto e mozzarella

Cooked ham and mozzarella

9,3

€ 13

Pinsa Margherita

Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil

9,7,3

€ 14

Pasta panna e prosciutto

Pasta with cream and ham

9,3

€ 13

Pasta alla Bolognese

Bolognese pasta

9,12

€ 13

Cotolette di pollo e patatine fritte

Chicken cutlets and fries

9,14,1,7,12,11

€ 16

Hamburger di pesce e patatine fritte

Fish burger and fries

5,1,7,2

€ 16

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 *

€18

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

€16

Sandwich & Toast

Cotto e formaggio

Ham and cheese

9, 14, 5, 3

€14

Tribune Caesar Salad

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

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

9, 14, 5, 3

€16

PINSE

Margherita

Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil

9, 7, 3

€14

Diavola

Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami

9, 7, 3

€15

Amatriciana

Tomato sauce, mozzarella cheese, jowls guanciale, Pecorino cheese

9, 7, 3

€15

Vegetariana

Seasonal vegetables and buffalo mozzarella cheese

9, 7, 3

€15

Borghese

Bacon, mozzarella cheese and french fries

9, 7, 3

€15

ANTIPASTO APPETIZER

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala DOP

Parma raw ham & DOP buffalo mozzarella

9, 14, 3

€18

PASTA DELLA TRADIZIONE
TRADITIONAL ROMAN PASTA

Amatriciana

*Tomato sauce, jowls guanciale, roman Pecorino cheese
and black pepper*

9,14,3

€18

Cacio e Pepe

Roman Pecorino cheese and black pepper

9,14,3

€18

Carbonara

Eggs, jowls guanciale, roman Pecorino cheese and black pepper

9,14,3

€18

Gricia

Roman Pecorino cheese, black pepper and jowls guanciale

9,14,3

€18

DESSERTS

€10

Tiramisù classico dello Chef

3, 9, 14

Crema catalana

Crème Brûlée

3, 9, 14

Semifreddo agli arachidi con caramello salato caldo

Frozen mousse with peanuts and salt hot caramel sauce

1, 2, 3, 9, 14

Tagliata di frutta fresca

Seasonal sliced fruit platter

Sorbetto alla fragola o limone

Strawberry or lemon sorbet

3

Gelati: cioccolato, crema, nocciola, pistacchio

Ice cream: chocolate, cream, hazelnut, pistachio

2, 3

LISTA ALLERGENI

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala.

Elenco allergeni: 1. Arachidi e derivati - 2. Frutta con guscio
3. Latte e derivati - 4. Molluschi e derivati - 5. Pesce e derivati
6. Sesamo e derivati - 7. Soia e simili - 8. Crostacei e derivati
9. Glutine e derivati - 10. Lupini e derivati - 11. Senape e derivati
12. Sedano e derivati - 13. Anidride solforosa e solfiti - 14. Uova e derivati

* Prodotti congelati all'origine

** Prodotti abbattuti in casa

Materie prime - Prodotti abbattuti in loco e alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

ALLERGEN LIST

For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided, upon request, by the staff.

Allergen list: 1. Peanuts - 2. Nuts / Shell fruits - 3. Milk - 4. Molluscs
5. Seafood / Fish - 6. Sesame seeds - 7. Soybeans - 8. Crustaceans
9. Cereals Containing Gluten - 10. Lupin - 11. Mustard - 12. Celery
13. Sulphur dioxide and sulphites - 14. Eggs

**Originally Frozen Product*

***Blast Chilling Products*

Raw materials - Products temperature reduced on site and some fresh animal origin products, as well as raw fish products, undergo rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to Regulation EC 852/04 and Regulation EC 853/04.