

IL GRANDE GATSBY BAR & RESTAURANT

by "UNA cucina"

LUNCH MENU

ANTIPASTI / STARTERS

- Insalata Caprese con mozzarella di bufala** ⁽⁷⁾ 
Mozzarella and tomatoes salad
- Caesar salad** ^(1,3,4,7,12)
lattuga, pollo, Grana Padano, crostini di pane, salsa Caesar
lettuce, chicken, bread croutons, Grana Padano cheese Caesar Sauce
- Salmone marinato con yogurt, finocchio e limone** ^(4,7)
Marinated salmon with yogurt, fennel and lemon

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

- Tonnarelli cacio e pepe** ^(1,3,7) 
Roman Pecorino cheese and black pepper
- Maccheroni all'amatriciana** ^(1,3,7)
Macaroni pasta with bacon and tomato sauce
- Spaghetti con pomodoro fresco e basilico** ^(1,3) 
Spaghetti pasta tomatoes and basil
- Lasagna Casarecia** ^(1,3,7,9)
Homemade lasagna with Bolognese sauce

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

- Entrecote di manzo con patate arrosto**
Beef entrecote grilled with roast potatoes
- Spigola alla griglia con cicoria ripassata** ⁽⁴⁾
Grilled sea bass with sautéed chicory
- Parmigiana di melanzane** ^(1,3,7) 
Fried eggplants with tomatoes sauce, mozzarella cheese and basil

POKÉ

- Poké di riso venere con gamberi, pomodorini, olive taggiasche, avocado e salsa teriaki** ^(1,2,6,11)
Poké of Venere black rice with shrimp, tomatoes, olives, avocado and teriaki sauce

DESSERT

- Tiramisù classico** ^(1,3,7,8)
Traditional Tiramisu
- Panna cotta con salsa alle fragole** ⁽⁷⁾
Panna cotta with strawberries
- Tagliata di frutta fresca** ^(V)
Sliced fresh fruit
- Fantasia di gelati in coppa** ^(1,3,5,6,7,8)
Ice cream

SANDWICHES, TOAST & BURGER

- Sandwich tonno e pomodoro** ^(1,3,4,5,7,8,10,11,12)
Tuna and tomatoes sandwich
- Sandwich mozzarella e pomodoro** ^(1,3,5,7,8,10,11,12) 
Mozzarella and tomatoes sandwich
- Sandwich salmone e rucola** ^(1,3,4,5,7,8,10,11,12)
Sandwich with marinated salmon and rocket salad
- Toast prosciutto e formaggio** ^(1,3,5,7,8,10,11,12)
Ham and cheese toast
- Club Sandwich** ^(1,3,5,7,8,10,11,12)
uova, bacon, pollo, lattuga, pomodoro
Club Sandwich (egg, bacon, chicken, lettuce, tomato)
- Cheese Burger classico con patatine** ^(1,3,5,7,8,10,11,12)
Cheese Burger with fries

PIZZA

- Pizza Margherita** ^(1,7)  
Pizza Margherita Tomatoes and mozzarella

DINNER MENU

ANTIPASTI / STARTERS

- Carpaccio di carciofi con insalata di agrumi, grana padano e frutta secca** ^(7,8) 
Artichokes carpaccio with citrus salad, grana Padano cheese and nuts
- Parmigiana di melanzane con passata di pomodoro San Marzano** ^(1,3,7)  
Fried eggplants with tomatoes sauce, mozzarella cheese and basil
- Polpo* arrostito su crema di topinambur, cime di rapa e datterini caramellati** ^(1,7,14)
Roasted octopus with mashed Jerusalem artichokes, turnip tips and caramelized tomatoes*
- Salmone marinato alla barbabietola con insalata di daikon avocado e zenzero** ⁽⁴⁾
Sugar beet marinated salmon carpaccio served with a salad of daikon, avocado and ginger
- Carciofi alla giudia** ^(1,3,7)  
Fried artichokes a la Giudia style

INSALATE, ZUPPE E MINESTRE / SALADS AND SOUPS

- Caesar salad** ^(1,3,4,7,10)
pollo, lattuga, bacon, Grana Padano, crostini di pane e salsa caesar
lettuce, chicken, bread croutons, Grana Padano cheese Caesar Sauce
- Insalata di puntarelle alla romana** ^(1,4) 
Salad of chicory hearts dressed with vinaigrette scented with garlic and anchovies
- Zuppa di verdure di stagione orzo e legumi** ^(1,9) 
Vegetables soup with barley and beans
- Vallutata di cavolfiore con scarola, pancetta affumicata e pomodori secchi**
Creamed cauliflowers with endive, bacon and dried tomatoes
- Tortelli con stracotto di manzo in consommé di cappone, miso e alga wakame**
Ravioli filled with beef served with capon broth, miso and wakame seaweed

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

- Tonnarelli cacio e pepe** ^(1,3,7)  
Tonnarelli pasta with roman Pecorino cheese and black pepper
- Maccheroni all'amatriciana** ^(1,3,7) 
Macaroni pasta with bacon and tomato sauce
- Pancioti di burrata con gallinella di mare e salsa al certoglio** ^(1,3,4,7,9,14)
Ravioli filled with burrata in a garnard sauce and chervil
- Lasagna dello chef fatta in casa** ^(1,3,7,9)
Homemade lasagna with Bolognese sauce
- Fettuccine con carciofi, guanciale e pecorino** ^(1,3,7)
Fettuccini pasta with artichokes, pork jawl and pecorino cheese

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

- Entrecote di manzo ai ferri con pavè di patate, carciofi e fonduta di provola affumicata** ⁽⁷⁾
Beef entrecote grilled with a side of potatoes, provola cheese and artichokes
- Costoletta di agnello* scottadito con cicoria ripassata** 
Seared lamb chops with sautéed chicory*
- Baccalà* in olio cottura con crema di ceci e patate dolci** ⁽⁴⁾
Cod in cooking oil with chickpeas and sweet potatoes*
- Petto d'anatra in doppia cottura con spinaci alle nocciole, composta di mele** ^(8,12) e lemongrass
Duck breast with apple lemongrass scented compote served with a side of spinach and hazelnut
- Filetti di spigola scottati con variazione di broccolo romanesco e olive taggiasche** ⁽⁴⁾
Seared sea bass fillets with Roman broccolis and olives

DOLCI E FORMAGGI / DESSERTS AND CHEESES

- Cheesecake con salsa al pistacchio e nocciole** ^(1,7,8)
Cheesecake with pistachio sauce and hazelnuts
- Tiramisù classico** ^(1,3,7,8)
Traditional tiramisù
- Creme brûlée con pera al vino e amaretti** ^(1,3,5,6,7,8,11,12)
Creme brûlée with pear in wine and amaretti biscuits
- Tagliata di frutta fresca** ^(V)
Sliced fresh fruit
- Fantasia di gelati in coppa** ^(1,3,5,6,7,8)
Ice cream
- Selezione di Pecorino Romano, Grana Padano, Gorgonzola con confetture e miele** ^(7,8,12)
Selection of cheeses

DISPONIBILE DALLE 19:30 ALLE 22:30 TUTTI I GIORNI.

Servizio € 2 per persona / Service € 2 per person



Piatto vegetariano / Vegetarian dish



Piatto vegano / Vegan dish



Piatto regionale / Regional dish



Prodotto surgelato / Frozen food

UNA HOTELS

