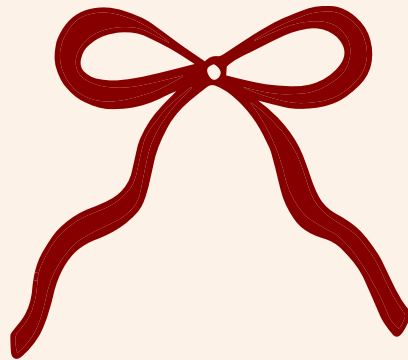


DONNA &
BISTROT





ANTIPASTI

Starters

Battuto di gamberi rossi con crumble al wasabi frutti di bosco e salsa al passion fruit

Red prawn carpaccio with berry, wasabi crumble and passion fruit sauce
29€

Uovo CBT con crema di parmigiano 36 mesi e tartufo bianco
Egg CBT with 36-month aged Parmesan cream and white truffle
31€

Capasanta scottata al brandy con porcini e chips di polenta
Seared scallops flambée in brandy with porcini mushrooms and polenta chips
33€

Carpaccio di fassona con caviale, zabaione allo zafferano e crostini aromatizzati al bergamotto
Fassona beef carpaccio with caviar, saffron zabaglione and bergamot-flavored croutons
35€

PRIMI

First Courses

Risotto carnaroli 30 mesi “Magisa”allo champagne con astice e gelée al limone
“Magisa”30-month aged carnaroli risotto with champagne, lobster and lemon gelée
39€

Tortellini in brodo di cappone
Tortellini in capon broth
33€

Raviolo di baccalà su crema di lenticchia rossa e chips di peperone crusco
Cod ravioli on red lentil cream and crispy pepper chips
37€

Pacchero ripieno con ragù di agnello su carpaccio di cardoncelli e flakes di pomodoro
Stuffed pacchero pasta with lamb ragù on cardoncelli mushroom carpaccio and tomato flakes
35€





SECONDI
Second Courses

Filetto alla Rossini
Rossini beef fillet
41€

Filetto di sgombro scottato con sorbetto al melograno e insalatina di puntarelle, cipolla rossa in agrodolce e arance
Seared mackerel fillet with pomegranate sorbet and puntarelle salad, sweet and sour red onion and oranges
37€

Rombo scaloppato con purea di patate viola e salicornia
Roasted turbot with purple potato purée and glasswort
39€

Coniglio porchettato in farcia di datteri, castagne e porcini
Stuffed rabbit with dates, chestnuts and porcini mushrooms
37€

DESSERT

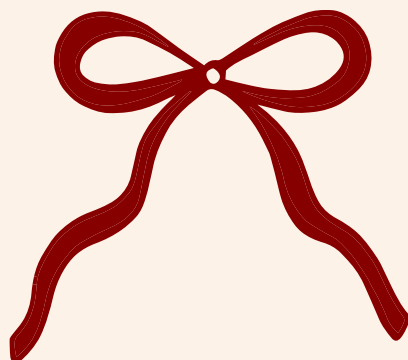
Gelato di mela e cannella con crumble alla nocciola
Apple and cinnamon ice cream with hazelnut crumble
18€

Millefoglie con crema chantilly al torroncino
Mille-feuille with nougat chantilly cream
18€

Panettone grigliato con gelato alla vaniglia e fonduta di cioccolato
Grilled panettone with vanilla ice cream and chocolate fondue
18€



DONNA &
BISTROT



Info e Prenotazioni - Info and Reservations

WATHSAPP +39 3403642765

Presso Elizabeth Unique Hotel
Via delle Colonnate, 35, 00186 Roma - www.ehrome.com

