



GIARDINO DI RIPETTA

PER STUZZICARE L'APPETITO... - TO WHET YOUR APPETITE...

Coppa di Prosecco & fritte golosità
Glass of Prosecco and fried appetizer

Spritz & entrè di cous cous vegetariano
Aperol spritz and vegetarian cous cous appetizer

ANTIPASTI – STARTERS

Finissima di polipo con insalata di borlotti e sedano croccante
Octopus salad with pinto beans and crispy celery

Tagliata di pescatrice al vapore di erbe con radicchio grigliato e balsamico ridotto
Sliced monk fish steamed with aromatic herbs, grilled red chicory and balsamic vinegar

Carpaccio di manzo con insalata belga croccante e caprino speziato
Beef carpaccio with crunchy Belgian salad and spicy goat cheese

Bresaola, valeriana e pompelmo
Dry salted beef, sweet corn salad and grapefruit

Treccia e ricotta di bufala con frisella al pomodoro
Buffalo mozzarella and ricotta cheese with tomato "frisella" bread

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Zuppa tiepida di pomodori, pane croccante al basilico e gamberi
Warm tomato soup with basil flavoured croutons and shrimp

Raviolo ai funghi con burro emulsionato alle erbe e crudo croccante
Mushroom stuffed Ravioli, with herby butter and crispy Parma ham

Mezze maniche con ragù di anatra e tartufo di Norcia
Mezze maniche pasta with duck ragout and Norcia truffle

Scialatielli con calamari, pecorino e basilico
Scialatielli pasta with squids, Pecorino cheese and basil

Spaghetti alla chitarra con asparagi e astice
Spaghetti pasta with asparagus and lobster

Paccheri al pesto di rucola, pomodori secchi e ricotta
Paccheri pasta with rocket pesto, dried tomatoes and ricotta cheese



GIARDINO DI RIPETTA

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Capponcello farcito con broccolo romano

Capon stuffed with Roman broccoli

Sella di agnello con carciofi e menta

Lamb saddle with artichokes and mint

Filetto di manzo con ragù di funghi e timo

Beef fillet with mushrooms and thyme ragout

Grigliata del pescatore

Assorted grilled fish

Millefoglie di spada, melanzane e pomodori grigliati

Sword fish mille-feuille with aubergines and grilled tomatoes

INSALATE – SALADS

Gran caprese all'olio aromatico

Tomatoes and mozzarella with aromatic olive oil

Cesar's salad con pollo

Chicken Cesar salad

Insalata Nizzarda

Fagiolini, pomodori, uova, olive, patate, tonno, acciughe

Nicoise Salad

Green beans, tomatoes, eggs, olives, potatoes, tuna, anchovies

Insalata di spinaci, asparagi, guanciale, scaglie di pecorino di Pienza

Spinach salad with asparagus, bacon and Pecorino cheese shavings

Lattuga, gamberi, crostini, Parmigiano Reggiano, prosciutto crudo

Prawn, croutons, Parmesan cheese and Parma ham salad



GIARDINO DI RIPETTA

GLI SFIZI - SNACK

Hamburger Residenza di Ripetta

Hamburger Residenza di Ripetta

Piadina con prosciutto crudo, rucola e pomodoro

Italian flatbread with ham, rocket and tomato

Club sandwich e french fries

Club sandwich with french fries

Club sandwich vegetariano

Vegetarian Club sandwich

Tempura vegetale

Vegetable Tempura

Toast con prosciutto cotto e mozzarella

Ham and cheese toasted sandwich

DOLCI - DESSERTS

Assortimento di fresche bontà e dolci tentazioni su carrello a porzione

Assortment of speciality desserts and sweet temptations - per portion

Tiramisù

Tiramisù

Mont Blanc al bicchiere

Mont Blanc

Tagliata di frutta assortita di stagione

Assorted sliced seasonal fruits

Gelati e sorbetti

Ice cream and sorbets

Menu and speciality created by Chef Rodolfo Chieroni

Restaurant Manager & Sommelier Fabrizio Michenzi