

# RISTORANTE PAPILLON

## PAPILLON RESTAURANT



### ANTIPASTI STARTERS

<b>Salmone affumicato con mousse di avocado e crostini di pane ai semi</b>	<b>15</b>
<i>Smoked salmon served with avocado mousse and seeds bread croutons</i>	
<b>Prosciutto amatriciano e mozzarella di bufala Dop</b>	<b>12</b>
<i>Raw ham and buffalo mozzarella cheese</i>	
<b>Tagliere di salumi e formaggi freschi di pecora</b>	<b>14</b>
<i>Assortment of cured meats and fresh cheeses</i>	
<b>Insalatina di polpo con datterini e olive taggiasche</b>	<b>14</b>
<i>Octopus salad with cherry tomatoes and olives</i>	

### PRIMI FIRST COURSES

<b>Tonnarelli cacio e pepe</b>	<b>10</b>
<i>Home-made pasta with cheese and black pepper</i>	
<b>Rigatoni alla Carbonara</b>	<b>10</b>
<i>Traditional short pasta with crispy bacon, eggs and parmesan cheese</i>	
<b>Bucatini Amatriciana</b>	<b>10</b>
<i>Traditional long pasta with pork-cheek, tomatoes and herbs</i>	
<b>Paccheri di Gragnano cozze e pecorino romano</b>	<b>10</b>
<i>Neapolitan pasta with mussels and pecorino cheese</i>	
<b>Mezzemaniche alla gricia</b>	<b>10</b>
<i>Short pasta with crispy bacon and pecorino cheese</i>	

# RISTORANTE PAPILLON

## PAPILLON RESTAURANT



### SECONDI MAIN COURSES

<b>Abbacchio scottadito con cicoria e patate novelle</b>	<b>18</b>
<i>Lamb chops with chicory and potatoes</i>	
<b>Entrecôte di manzo con patate fritte</b>	<b>22</b>
<i>Grilled sirloin steak served with french fries</i>	
<b>Saltimbocca alla romana con cicoria ripassata e patate novelle</b>	<b>17</b>
<i>Veal escalope with Parma ham and sage served with vegetables and potatoes</i>	
<b>Suprema di pollo alla romana con spinaci e gratin di patate</b>	<b>16</b>
<i>Chicken Roman style served with spinach and potatoes au gratin</i>	
<b>Pescato del giorno alla griglia con verdure grigliate</b>	<b>18</b>
<i>Catch of the day</i>	
<b>Pizza margherita</b>	<b>12</b>
<i>Pizza with tomato, mozzarella cheese and fresh basil</i>	

### DOLCI DESSERTS

<b>Cheesecake ai frutti di bosco</b>	<b>8</b>
<i>Cheesecake served with wild berries sauce</i>	
<b>Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia</b>	<b>8</b>
<i>Chocolate cake served with vanilla ice cream</i>	
<b>Tiramisù "Gentilini"</b>	<b>8</b>
<i>Chef's Tiramisù</i>	
<b>Tagliata di frutta fresca</b>	<b>8</b>
<i>Fresh fruit platter</i>	