



MENU

ANTIPASTI APPETIZERS

Tagliere di salumi e formaggi italiani: crudo di Parma 24 mesi, ventricina piccante, capocollo dell'irpinia, Pecorino Pascoli di Siena Camoscio D'Oro, Ovoline di bufala Campana; tutto accompagnato da pinsa romana e miele

Italian charcuterie board mix of cured meats: Parma ham aged 24 months, spicy salami, capocollo of Irpinia; Cheeses: Pecorino Pascoli di Siena, Camoscio d'Oro, buffalo mozzarella; accompanied by our pinsa and honey 3, 9

€25

Maritozzo al baccalà mantecato

Maritozzo with creamed cod
2, 3, 5, 9

€18

Tartare di manzo affumicata e tartufo nero pregiato

Smoked beef tartare and fine black truffle

€ 26

Polpo rosticiato con crema di zucca e croccante alle olive Taggiasche

Roasted octopus with pumpkin cream and Taggiasca olives crumble
5, 9, 13

€ 26

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Pasta fresca “Rosetta” ripiena di ricotta e limone, scampi e salsa corallo

*Homemade “Rosetta” pasta filled with ricotta and lemon,
scampi and coral sauce*

3, 8, 9, 12, 14

€24

Lasagna in orizzontale, fondente di parmigiano e fondo bruno

Horizontal - shape lasagna, parmesan cheese fondue and brown stock

2, 3, 9, 12, 14

€22

Vellutata tiepida di verdure con crostini dorati

Warm vegetable soup with golden croutons

9, 12

€20

LA TRADIZIONE ROMANA *ROMAN PASTA*

Carbonara

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

3, 9, 14

€19

Amatriciana

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

3, 9, 14

€19

Gricia

Pasta with Pecorino cheese, jowls guanciale and black pepper

3, 9, 14

€19

Cacio & Pepe

Pasta with Pecorino cheese, black pepper

3, 9, 14

€19

SECONDI PIATTI *MAIN COURSES*

Filetto di manzo al vino rosso e porro croccante

Beef fillet in red wine and crispy leek

12, 13

€30

Ricciola con broccoletti invernali, salsa beurre blanc e patata morbida

*Amberjack with winter broccoli rabe, beurre blanc sauce
and soft potato*

3, 5, 13

€26

Strudel alle verdure con salsa ai pomodorini e olive

Vegetable strudel with cherry tomato and olive sauce

9, 12, 13

€18

CONTORNI *SIDE DISHES*

€10

Patate al forno al rosmarino

Rosemary baked potatoes

Cicoria ripassata

Sautéed chicory

Cime di broccoletti ripassati

Sautéed broccoli rabe

DESSERTS

€10

Tiramisù classico dello Chef

2, 3, 9, 14

Brownie al pistacchio caramellato

Caramelized pistachio brownie

2, 3, 9, 14

Millefoglie con crema impazzita e frutti di bosco

Deconstructed pastry cream millefeuille with berries

2, 3, 9, 14

Millefoglie con crema impazzita e frutti di bosco

Deconstructed pastry cream millefeuille with berries

2, 3, 9, 14

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

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

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

9, 14, 5, 3

€16

PINSE

Margherita

Salsa di pomodoro, mozzarella e basilico fresco

Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil

9, 7, 3

€14

Diavola

Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante

Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami

9, 7, 3

€15

Amatriciana

Salsa di pomodoro, mozzarella, guanciale, Pecorino

Tomato sauce, mozzarella cheese, jowls guanciale, Pecorino cheese

9, 7, 3

€15

Vegetariana

Verdure di stagione e mozzarella

Seasonal vegetables and buffalo mozzarella cheese

9, 7, 3

€15

Borghese

Bacon, mozzarella e patatine fritte

Bacon, mozzarella cheese and french fries

9, 7, 3

€ 15



Your View on Rome



Via Campania, 45 - 00187 Rome



@terrazzaborghese



Terrazza Borghese