

INSIDE THE PANTHEON

€ 120

Puntarelle e Alici, Ricci di Mare e Cedro
€ 27

Insalata di Trippa, Fagioli e Lattughino Romano
€ 25

Raviolini di Quaglia alla Carbonara
€ 29

Risotto Cacio, Pepi e Sesami
€ 28

Pollo ai Peperoni alla Romana
(per due persone)
€ 70

Samosa di Datteri e Coriandolo



ICONIC SIGNATURE
BY APREDA

€ 140

Foie Gras, Frutta Secca e Spezie
€ 36

Capesante Impanate e Tartufo Nero
€ 32

Cappellotti di Parmigiano e Brodo di Tonno
€ 28

Capellini Aglio, Olio e Peperoncino, Anguilla Affumicata
€ 29

Merluzzo Nero e Scapece di Verdure
€ 38

Piccione alla brace, Mango e Lenticchie
€ 39

Dolce Mozzarella di Bufala

Il menu degustazione è da intendersi uguale per tutti gli ospiti del tavolo.

SEASONS AT THE PANTHEON

€ 160

Minestra di Cavoli, Fagioli ed Alghe
€ 28

Carpaccio di Manzo, Ricciola e Finocchi
€ 33

Triglia, Porri e Noci
€ 29

Ziti alla Cipolla Rossa, Sgombro e Foie Gras
€ 29

Veli di Pasta all'Uovo, Rigaglie di Pollo e Canocchie
€ 28

Filetto di San Pietro e Carciofi
€ 38

Costine di Vitello alle Foglie di Castagno e Cachi
€ 39

Mela, Sfoglia e Vaniglia

A richiesta la possibilità di avere un menù
degustazione vegetariano di 6 portate.

Il nostro pesce crudo subisce un processo di abbattimento delle temperature al fine di garantire l'assoluta integrità alimentare. I nostri menù contengono allergeni. Qualora abbia intolleranze o allergie, la preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare.



D O L C I

Dolce Mozzarella di Bufala

€ 22

Mela, Sfoglia e Vaniglia

€ 20

Samosa di Datteri e Coriandolo

€ 21

Xoco Pantheon, Cioccolato
e Prugna

€ 22

Soufflé Speziato e Macedonia

€ 22

Percorso di Formaggi del Lazio

€ 24