



ALDROVANDI  
VILLA BORGHESE  
ROME

**Light meal by the pool**

## **Insalate e Verdure** Salad and Vegetables

### Insalata Caprese V

Mozzarella di bufala, pomodori e basilico  
Buffalo mozzarella cheese, tomatoes and basil  
Euro 22,00

### Insalata Villa Borghese

Lattuga romana, patate, pomodori, uova, tonno, olive,  
capperi, fagiolini, acciughe  
Roman lettuce, potatoes, tomatoes, eggs, tuna, olives,  
capers, green beans, anchovies  
Euro 24,00

### Insalata Parioli

Lattuga romana, pollo, crostini e parmigiano  
Romaine lettuce, grilled chicken, croutons and Parmesan  
Euro 24,00

### Insalata di pomodorini e burrata di Andria V

Cherry tomatoes salad with burrata cheese from Andria  
Euro 22,00

### Verdure alla griglia con basilico e origano V

Grilled vegetables with basil and oregano  
Euro 18,00

V Piatto vegetariano - Vegetarian dish

## Sandwich e Toast

### Sandwiches and Toasts

Toast con prosciutto cotto e formaggio

Ham and cheese toast

Euro 18,00

Club Sandwich

Lattuga iceberg, maionese, pollo alla griglia,  
bacon, uovo, pomodoro

Iceberg lettuce, mayonnaise, grilled chicken,  
bacon, eggs, tomatoes

Euro 24,00

Club Sandwich Vegetariano V

con Guacamole, melanzane, zucchine e pomodori  
with Guacamole, eggplants, zucchini and tomatoes

Euro 22,00

Hamburger/Cheeseburger

Hamburger con lattuga, pomodori, cetriolini e salsa aurora

Beef Hamburger, lettuce, tomatoes, cucumbers and Aurora sauce

Euro 26,00

Pane rustico con Roast Beef rucola e senape rustica

Oven baked bread with roast-beef, rocket salad and ground mustard

Euro 24,00

V Piatto vegetariano - Vegetarian dish

# Antipasti

## Starters

Crudo di ricciola con capperi, pomodori secchi e pesto di basilico  
Amberjack tartare with capers, sundried tomatoes and basil pesto  
Euro 30,00

Insalata di mare tiepida  
Lukewarm seafood salad  
Euro 30,00

Vitello tonnato con capperi, croccante di parmigiano e balsamico  
Veal tonnè, with capers, Parmesan flakes and Balsamic vinegar  
Euro 26,00

Pesce bandiera scottato con panzanella e salsa al prezzemolo  
Seared silver garfish with 'panzanella' and parsley sauce  
Euro 26,00

# Primi Piatti

First courses

Risotto alla pescatora

Seafood risotto

Euro 32,00

Ravioli Capresi con pomodorini e basilico

Ravioli filled with cheese and marjoram in tomato sauce

Euro 24,00

Scialatielli con zucchine, gamberi e provola affumicata

Homemade Scialatielli pasta with courgettes, prawns and  
smoked provola cheese

Euro 26,00

Gnocchi di patate alla Sorrentina

Homemade potatoes gnocchi with tomato sauce and mozzarella cheese

Euro 24,00

Spaghetti al ragù di triglia e asparagi

Spaghetti pasta with red mullet ragout and asparagus

Euro 26,00

Fusilli spezzati con genovese di manzo e provolone del monaco

Fusilli pasta with beef ragout and provolone cheese

Euro 26,00

## Secondi Piatti

### Main courses

Filetto di spigola con scarola, olive e capperi  
Sea bass fillet with prickle lettuce, olives and capers  
Euro 36,00

Frittura di calamari e gamberi con salsa tartara  
Fried Squids and prawns with tartare sauce  
Euro 34,00

Filetto di manzo con verdure alla griglia  
Beef fillet with grilled vegetables  
Euro 36,00

Costolette d'agnello fritte con patate al forno e spinaci  
Fried Lamb cutlets with baked potatoes and spinach  
Euro 34,00

# Formaggi e dolci

## Cheeses and desserts

Selezione di formaggi italiani con pane alla frutta secca  
Selection of Italian cheeses  
Euro 18,00

Tiramisù  
Traditional Tiramisù  
Euro 18,00

Savarin con crema al limone e composta di frutti di bosco  
Savarin with lemon custard and wild berries compote  
Euro 18,00

Mousse alla fragola e salsa di cioccolato  
Strawberry mousse and chocolate sauce  
Euro 18,00

Cheesecake al frutto della passione  
Passion fruit cheesecake  
Euro 18,00

Selezione di Gelati e Sorbetti  
Vaniglia, cioccolato, caffè, fiordilatte,  
Pistachio, nocciola, limone e fragola  
Selection of ice cream and sorbets  
Vanilla, chocolate, coffee,  
milky cream, pistachio and hazelnut, lemon and strawberry  
Euro 14,00