GIGI RIGOLATTO ROMA

ORIENT EXPRESS LA MINERVA

FOOD MENU · DOLCI

FOOD MENU

ANTIPASTI

Tagliatella di calamari, bottarga, lime e sedano — 26
Wild squid tagliatelle, bottarga, lime dressing and celery

Burrata e pomodori — 24
Burrata cheese, roasted Datterino and basil pesto

Vitello tonnato — 30
Veal, tuna sauce, capers, green celery

Polpo e patate — 26
Roasted octopus, potatoes, sea asparagus, black olives, onions and Datterino tomato

Prosciutto di parma 24 mesi — 26
24-month-aged Parma ham

Parmigiano Reggiano 36 mesi con aceto balsamico — 28
36-month-aged Parmigiano reggiano, extra-aged balsamic vinegar

Calamari e alici — 22
Crispy calamari and anchovies, lemon sauce

Fiore di zucchine — 26
Fried zucchini flowers, ricotta cheese

Parmigiana di melanzane — 24
Baked eggplant, mozzarella, tomato sauce, basil

OSTRICHE E CAVIALE

Caviale Osiètra — 135
30 gr

Caviale Beluga — 230
30gr

Ostriche — 8
Oysters with vinaigrette, shallot — each

Documentazione disponibile su richiesta. Non possiamo garantire l'assenza totale di tracce di allergeni.
Documentation available on request. We cannot guarantee the complete absence of allergen traces.
Please ask our team for information on food allergens or any special dietary requirements. A discretionary service charge of 12.5% will be added to your bill. Prices are in €, inclusive of VAT

FOOD MENU

INSALATE

Insalata di carciofi 36
Spinach artichoke salad, pecorino cheese, sundried tomatoes, walnuts, pears

Pomodori della nonna 26
Seasonal tomatoes, basil leaves, spring onion, oregano

Riviera salad 28
Baby lettuce, green beans, black olives, datterino tomatoes, parmesan dressing, eggs, tuna ventresca

Fagiolini con pesto di pistacchi e pecorino 24
Green beans, pecorino cheese, pistachio

CRUDI

Carpaccio di gamberi rossi 34
Red prawns carpaccio, citrus dressing, pink pepper

Bluefin tuna 30
Signature tuna tartare, avocado, espellete

Carpaccio di orata 34
Sea bream carpaccio, lemon dressing, basil

Carpaccio di manzo 28
Beef, parmesan, arugula, sundried tomatoes, datterino tomatoes

Ricciola e pompelmo 32
Yellowtail carpaccio, grapefruit, citrus dressing

PASTA & RISOTTO

Spaghetti alle vongole 40
Clams spaghetti, garlic, sweet chilly, parsley

Fregola gambero rosso & pistacchio 34
Toasted fregola, red prawns, pistachio

Documentazione disponibile su richiesta. Non possiamo garantire l'assenza totale di tracce di allergeni.
Documentation available on request. We cannot guarantee the complete absence of allergen traces.
Please ask our team for information on food allergens or any special dietary requirements. A discretionary service charge of 12.5% will be added to your bill. Prices are in €, inclusive of VAT

FOOD MENU

PASTA & RISOTTO · CONTINUED

Agnolotti del plin e tartufo estivo — 36
Handmade Plin Agnolotti, ricotta cheese, summer Truffle

Tagliolini ragù di scampi — 38
Tagliolini pasta, langoustine tartare and lime

Pici artigianali cacio e pepe con Pecorino selezionato — 36
Cacio and pepe home made Pici pasta , premium Pecorino romano , black pepper

Spaghetti alla chitarra con aragosta, datterini — 22 per 100gr
Fresh spaghetti pasta, lobster bisque, datterino tomatoes — 100gr

Risotto pomodoro e Burrata — 30
Risotto with tomato and Burrata, basil

DAL MARE

Tonno scottato, battuto mediterraneo e salsa agrodolce — 42
Seared tuna, Mediterranean concassé, balsamic vinegar, sweet and sour sauce

Rombo arrosto, Mandorle e Rucola — 54
Roasted turbot, almonds and arugula pesto

Pescato del giorno — 16 per 100gr
Catch of the day — 100gr

Sogliola alla mugnaia — 60
Sole and lemon sauce

CARNI

Milanese — 64
Veal milanese, arugula, parmesan, sundried tomatoes

Agnello alla brace e caponata — 46
Grilled lamb rack, caponata, lamb jus

Documentazione disponibile su richiesta. Non possiamo garantire l'assenza totale di tracce di allergeni.
Documentation available on request. We cannot guarantee the complete absence of allergen traces.
Please ask our team for information on food allergens or any special dietary requirements. A discretionary service charge of 12.5% will be added to your bill. Prices are in €, inclusive of VAT

FOOD MENU

CARNI · CONTINUED

Tagliata di manzo alla griglia, salsa verde, jus di manzo — 48
Grilled sirloin, green sauce

Galletto al Limone — 54
Roasted spring chicken, lemon, capers, jus

PICCOLINI

Caponata — 14
Homemade vegetable caponata

Puré di patate — 14
Mashed potato

Cicoria — 12
Sautéed chicory, garlic, oil, chili pepper

Patate nocciola — 12
Potatoes, butter and rosemary

Documentazione disponibile su richiesta. Non possiamo garantire l'assenza totale di tracce di allergeni.
Documentation available on request. We cannot guarantee the complete absence of allergen traces.
Please ask our team for information on food allergens or any special dietary requirements. A discretionary service charge of 12.5% will be added to your bill. Prices are in €, inclusive of VAT

DOLCI

DOLCI

Profitteroles 16
Craqueline, vanilla ice cream, chocolate sauce

Frutta Esotica 14
Fresh mango, pineapple, coconut sorbet, exotic sauce

Affogato 12
Vanilla ice cream and espresso

Cheesecake al lampone 18
Cheesecake,almond crumble raspberries

Pannacotta ai Frutti Rossi 16
Pannacotta and berries

Il Limone di Gigi 20
Lemon ice cream

Gelati e sorbetti 12
Ice cream & sorbets

DA CONDIVIDERE

Tiramisù 23
Mascarpone cream, coffee

Tiramisù Alla Grande 32
Mascarpone cream, coffee

Gelato al pistacchio 24
Pistachio ice cream, caramelised pistachio, olive oil

Waffle alle nocciole 16
Waffle, gianduja, caramelised hazelnuts

Fruttini 26
each

Documentazione disponibile su richiesta. Non possiamo garantire l'assenza totale di tracce di allergeni.
Documentation available on request. We cannot guarantee the complete absence of allergen traces.
Please ask our team for information on food allergens or any special dietary requirements. A discretionary service charge of 12.5% will be added to your bill. Prices are in €, inclusive of VAT