ULIVETO

ROME CAVALIERI

MENU

Gentile Ospite, questo menù racconta il percorso che io e la mia brigata abbiamo intrapreso - radicato nelle tradizioni senza tempo della cucina italiana, reinterpretato con uno sguardo moderno e realizzato con cura e precisione. Ogni piatto riflette la nostra passione condivisa, la nostra unicità e il nostro impegno nel creare esperienze indimenticabili.

Nicholas Cuomo — Executive Chef

MENU

ANTIPASTI | APPETIZERS

Prosciutto di suino Nero dei Nebrodi *(1)* 40
Stagionato 36 mesi, servito con frutta di stagione, pane di riso tostato / Nero dei Nebrodi pork ham: Aged for 36 months, served with seasonal fruit, toasted rice bread

⊡ Insalata di carciofi *(7)* 26
Carciofi crudi, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, Olio Novello / Artichoke salad: Raw artichokes, 36-month aged Parmigiano Reggiano DOP, Olio Novello

Animella di vitello *(7)(12)* 35
Castagne, scorzonera alla brace, sugo di zucca / Veal sweetbread: Chestnuts, charred black salsify, pumpkin sauce

Burrata strappata *(4)(7)(12)* 26
Cime di rapa, broccoli, alici, peperoncino / Hand-torn burrata: Broccoli rabe, broccoli, anchovies, chilli

Baccalà *(4)(7)* 30
Cavolfiori colorati, mela cotogna / Salt cod: Heritage cauliflower, quince

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Matriciana Cavalieri *(1)(7)* 36
Bucatini con pomodori, guanciale, Pecorino Romano, pepe al mortaio / Cavalieri Matriciana: Bucatini pasta with tomatoes, crispy guanciale, Pecorino Romano, freshly ground mortar-crushed pepper

⊙ Spaghetti con pomodoro e basilico *(1)* 30
Conserva tradizionale di pomodori freschi pressati a mano, basilico fresco / Spaghetti pasta with tomato and basil: Traditional tomato conserva made from hand-pressed fresh tomatoes, fresh basil

⊡ Cacio e Pepe *(1)(3)(7)* 30
Tonnarelli, Pecorino Romano, pepe nero / Cacio e Pepe: Tonnarelli pasta, Pecorino Romano, black pepper

Carbonara *(1)(3)(7)* 30
Mezze maniche, uova, guanciale, Pecorino Romano / Carbonara: Mezze maniche, eggs, guanciale, Pecorino Romano

Risotto con calamari e gobbetti di Anzio *(2)(7)(8)(9)(12)(14)* 35
Pomodori canditi, stracciatella, pistacchi caramellati / Risotto with squid and baby shrimps from Anzio: Candied tomatoes, stracciatella, caramelized pistachios

⊡ VEGETARIAN ⊙ VEGAN

(1) glutine / gluten · (2) crostacei / crustaceans · (3) uova / eggs · (4) pesce / fish
(5) arachidi / peanuts · (6) soia / soy · (7) latte / dairy · (8) frutta a guscio / nuts
(9) sedano / celery · (10) senape / mustard · (11) sesamo / sesame
(12) anidride solforosa e solfiti / sulphur dioxide and sulphites · (13) lupini / lupins
(14) molluschi / molluscs

Pane / Service charge 5

Dishes marked with (*) are prepared with frozen or deep-frozen ingredients. Dishes marked with (^) have been subject to blast chilling (Reg. CE 853/04)
Guests with allergies or dietary restrictions are kindly requested to refer to the service staff for assistance (EU Reg. 1169/2011).

MENU

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES · CONTINUED

Broccoli e arzilla *(1)(4)(7)(9)(12)* 32
Pasta mista, broccolo romanesco, arzilla / Broccoli and skate: Mixed pasta, romanesco broccoli, skate

Cavatelli di patate *(3)(7)(12)* 42
Funghi di stagione, topinambur / Potato Cavatelli: Seasonal mushrooms, sunchoke

Il minestrone del Cavalieri *(9)* 25
Verdure di stagione, olio al basilico / Cavalieri minestrone: Seasonal vegetables, basil-infused olive oil

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Galletto alla cacciatora *(7)(9)(12)* 39
Jus alla cacciatora, zucca, castagne, millefoglie di patate / Cacciatora-style cockerel: Cacciatora jus, pumpkin, chestnuts, potato mille-feuille

Agnello e carciofo *(4)(7)(8)(9)(12)* 55
Carré di agnello in crosta di rosmarino, carciofo alla romana, ragù di coratella / Lamb and artichoke: Rosemary-crusted lamb rack, Roman-style artichoke, coratella ragù

Saltimbocca di vitello *(7)(9)(12)* 48
Filetto di vitello, prosciutto crudo, salvia, purè di patate, cicoriella / Veal Saltimbocca: Veal fillet, cured ham, sage, potato purée, chicory

Spigola del mediterraneo *(4)(12)* 52
Broccolo siciliano alla griglia, gremolata di bottarga / Mediterranean sea bass: Grilled Sicilian broccoli, bottarga gremolata

Sogliola alla mugnaia (consigliato per due persone) *(1)(4)(7)* 98
Limone, capperi, prezzemolo / Sole meunière (recommended for two people): Lemon, capers, parsley

Gnocco romano *(1)(8)(12)* 32
Gnocchi di semolino gratinati al burro di mandorle, zucca, castagne al miele / Roman-style gnocco: Semolina gnocchi gratinated with almond butter, pumpkin, honey-glazed chestnuts

CONTORNI | SIDE DISHES

Funghi di stagione
Seasonal mushrooms

VEGETARIAN VEGAN

(1) glutine / gluten · (2) crostacei / crustaceans · (3) uova / eggs · (4) pesce / fish
(5) arachidi / peanuts · (6) soia / soy · (7) latte / dairy · (8) frutta a guscio / nuts
(9) sedano / celery · (10) senape / mustard · (11) sesamo / sesame
(12) anidride solforosa e solfiti / sulphur dioxide and sulphites · (13) lupini / lupins
(14) molluschi / molluscs

Pane / Service charge 5

Dishes marked with (*) are prepared with frozen or deep-frozen ingredients. Dishes marked with (^) have been subject to blast chilling (Reg. CE 853/04)
Guests with allergies or dietary restrictions are kindly requested to refer to the service staff for assistance (EU Reg. 1169/2011).

MENU

CONTORNI | SIDE DISHES · CONTINUED

Verdure saltate in padella *(9)*
Pan sautéed vegetables

Puntarelle della tradizione *(4)(12)*
Traditional Roman puntarelle

Cicoria
Chicory

Carciofo alla romana
Roman-style artichoke

Purè di patate di Leonessa *(7)*
Leonessa mashed potato

DOLCI | DESSERTS (CENA | DINNER)

Delizia di zucca speziata *(1)(8)* 19
Noci tostate, mousse di cannella, chips di zucca alla cannella, velo di yuzu e mandarino, sorbetto alla zucca / Spiced pumpkin delight: Toasted walnuts, cinnamon mousse, cinnamon pumpkin chips, yuzu and tangerine gel, pumpkin sorbet

Tronchetto al cioccolato e arancia *(1)(3)(7)(8)(12)* 20
Biscuit inzuppato al cointreau, mousse leggera ai fiori d'arancio, cremoso al cioccolato 55% Valrhona, glassa al cioccolato fondente, pomata d'arancia e velette al cacao / Chocolate and orange log: Cointreau-soaked biscuit, light orange blossom mousse, 55% Valrhona chocolate cream, dark chocolate glaze, chocolate sauce, orange cream, cocoa tuile

Sfera di yogurt al cioccolato bianco e mirtilli *(1)(7)(8)(12)* 19
Cremoso di yogurt, cioccolato bianco 35% Valrhona Ivoire, mirtilli, crumble tostato, punte di verbena, perle di aceto balsamico / White chocolate and blueberry yogurt sphere: Yogurt cream, 35% Valrhona Ivoire white chocolate, blueberries, toasted crumble, verbena tips, balsamic vinegar pearls

Melone invernale, nocciola della Tuscia e frutti rossi *(1)(3)(7)(8)* 20
Frolla alla nocciola, melone in osmosi di frutti rossi, pepite di sorbetto di lamponi, pomata al melone, crema pasticcera alla nocciola, lamelle di nocciola / Winter melon, hazelnuts from Tuscia and red berries: Hazelnut shortcrust pastry, red berry-osmosed winter melon, raspberry sorbet pearls, melon cream, hazelnut pastry cream, hazelnut slivers

VEGETARIAN VEGAN

(1) glutine / gluten · (2) crostacei / crustaceans · (3) uova / eggs · (4) pesce / fish
(5) arachidi / peanuts · (6) soia / soy · (7) latte / dairy · (8) frutta a guscio / nuts
(9) sedano / celery · (10) senape / mustard · (11) sesamo / sesame
(12) anidride solforosa e solfiti / sulphur dioxide and sulphites · (13) lupini / lupins
(14) molluschi / molluscs

Pane / Service charge 5

Dishes marked with (*) are prepared with frozen or deep-frozen ingredients. Dishes marked with (^) have been subject to blast chilling (Reg. CE 853/04)
Guests with allergies or dietary restrictions are kindly requested to refer to the service staff for assistance (EU Reg. 1169/2011).

MENU

DOLCI | DESSERTS (CENA | DINNER) · CONTINUED

Tiramisù Cavalieri *(1)(3)(7)(8)* 20
Cilindro di tuile al cacao, savoiardo al caffè espresso, crema al mascarpone, cremoso di cioccolato 40% Valrhona Jivara, gelato di caffè Arabica e caramello, zabaione al caffè / Cavalieri Tiramisù: Cocoa tuile cylinder, espresso-soaked ladyfinger, mascarpone cream, 40% Valrhona Jivara chocolate cream, Arabica coffee and caramel gelato, coffee zabaione

Lollipop di ciambellina al vino *(1)(3)(7)(8)(12)* 16
Ciambellina romana, gelato all'olio extra vergine di oliva, riduzione di Vin Brûlée, gelatina di Cesanese / Wine doughnut lollipop: Roman doughnut, extra virgin olive oil gelato, Vin Brûlé reduction, Cesanese wine gelée

Affogato Cavalieri *(3)(7)(8)(12)* 16
Caffè espresso, gelato alla crema di vaniglia, panna cremosa, salsa al ciocco-caffè, granella di cacao, gelatina di Disaronno, aria di latte / Cavalieri Affogato: Espresso coffee, vanilla cream gelato, whipped cream, choco-coffee sauce, cocoa nibs, Disaronno liqueur gelée, milk foam

Frutti di bosco con gelato allo zenzero *(1)(7)* 17
Wild berries with ginger gelato

Bouquet di frutta di stagione 16
Seasonal fruit bouquet

Gelati e sorbetti fatti in casa *(1)(3)(7)(8)* 15
Crema alla vaniglia, pistacchio, nocciola, cioccolato, fragola, limone / Homemade gelato and sorbet: Vanilla cream, pistachio, hazelnut, chocolate, strawberry, lemon

VEGETARIAN VEGAN

(1) glutine / gluten · (2) crostacei / crustaceans · (3) uova / eggs · (4) pesce / fish
(5) arachidi / peanuts · (6) soia / soy · (7) latte / dairy · (8) frutta a guscio / nuts
(9) sedano / celery · (10) senape / mustard · (11) sesamo / sesame
(12) anidride solforosa e solfiti / sulphur dioxide and sulphites · (13) lupini / lupins
(14) molluschi / molluscs

Pane / Service charge 5

Dishes marked with (*) are prepared with frozen or deep-frozen ingredients. Dishes marked with (^) have been subject to blast chilling (Reg. CE 853/04)
Guests with allergies or dietary restrictions are kindly requested to refer to the service staff for assistance (EU Reg. 1169/2011).