ANIMA

THE ROME EDITION

LATE LUNCH · BUSINESS LUNCH · DESSERT

The Rome EDITION's signature restaurant Anima offers an Italian dining experience with bold flavors inspired by Rome and Naples, curated by the Chef Antonio Gentile and crafted from seasonal, high-quality ingredients.

Chef Antonio Gentile

Breakfast 7:00 - 11:00 AM · Lunch 12:00 - 7:00 PM · Dinner 7:00 - 11:00 PM

LATE LUNCH

Disponibile dalle 16:00 alle 19:00 / Available from 4:00 PM till 7:00 PM

ANTIPASTI & BITES APPETIZERS

LA FOCACCIA CON FICHI E CRUDO *(2)(7)(9)(13)* 13
Prosciutto crudo di Amatrice e fichi / Focaccia with Amatrice cured ham and figs

LO SPIEDINO DI POLPO ARROSTO *(4)(5)(7)(8)(13)* 14
Con patate novelle e salsa Teriyaki di polpo / Grilled octopus skewer, new potatoes and octopus Teriyaki sauce

IL FRITTO DI MARE *(2)(4)(5)(8)(9)(11)(12)(13)(14)* 36
Calamari, gamberi e pescato del giorno con giardiniera di verdure e maionese al finocchietto / Fried squid, prawns and daily catch, served with sweet and sour vegetables and fennel mayonnaise

IL CRUDO E MOZZARELLA *(3)(13)* 22
Mozzarella di bufala Campana e prosciutto crudo di Amatrice / Campanian buffalo mozzarella cheese and Amatrice cured ham

LE INSALATE SALADS

LA CESARE *(3)(5)(9)(11)(13)(14)* 26
Sovraccoscia a bassa temperatura, lattuga, bacon croccante, Parmigiano Reggiano 36 mesi, pane croccante e salsa Caesar / Low temperature cooked chicken thigh fillet, lettuce, crunchy bacon, 36 months Parmigiano Reggiano, crunchy bread and Caesar dressing

IL GIARDINO *(4)(5)(9)(12)(13)* 21
Misticanza aromatica, tofu marinato, carciofini e nocciola / Aromatic mixed greens with marinated tofu, artichokes and hazelnut

I CONTORNI SIDES

LE ZUCCHINE ALLA SCAPECE E MENTA *(1)(5)(8)* 14
Zucchini scapece style and mint

LA CICORIA 14
Aglio, olio e peperoncino / Chicory with garlic, oil and chilli pepper

AGRETTI *(13)* 14
Agretti, olio e limone / Agretti, olive oil and lemon

(1) Arachidi / Peanuts · (2) Frutta a Guscio / Nuts · (3) Latticini / Lactose
(4) Molluschi / Molluscs · (5) Pesce / Fish · (6) Semi di Sesamo / Sesame Seeds
(7) Soia / Soybeans · (8) Crostacei / Crustaceans · (9) Glutine / Gluten · (10) Lupini / Lupin
(11) Senape / Mustard · (12) Sedano / Celery · (13) Anidride Solforosa e Solfiti / So2
(14) Uova / Eggs

I prezzi sono in euro e inclusivi di iva / Prices are in euro and inclusive of tax.
Alcuni prodotti freschi, qualora non disponibili, potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati di alta qualità / Some fresh products, if unavailable, may be replaced with high-quality frozen alternatives.
Si prega di informare il personale in caso di allergie o intolleranze / Please inform the staff in case of allergies or intolerances.

LATE LUNCH

I SIGNATURE SIGNATURE DISHES

LO SPAGHETTONE AL POMODORO *(3)(9)(12)* 25
Spaghettone Pastificio “Gerardo di Nola” ai tre pomodori / Pastificio “Gerardo di Nola” spaghettone pasta with three types of tomatoes

LA LINGUINA CACIO, PEPE E GAMBERI *(3)(5)(8)(9)(13)* 30
Linguine Pastificio “Gerardo di Nola”, Cacio “Sommati” LOCAL, pepe nero e gambero di Terracina LOCAL marinato / Pastificio “Gerardo di Nola” Linguine pasta, Cacio “Sommati” cheese LOCAL, black pepper and marinated Terracina shrimp LOCAL

LA CARBONARA *(3)(9)(13)(14)* 26
Mezza manica Pastificio “Gerardo di Nola” con guanciale di Amatrice, uova BIO, Pecorino Romano DOP e pepe / Pastificio “Gerardo di Nola” mezza manica pasta with Amatrice guanciale, eggs BIO, Roman Pecorino DOP cheese and pepper

IL FILETTO DI MANZO *(1)(2)(3)(9)(11)(13)(14)* 36
Filetto di manzo con cicoria e patate aromatiche wedgese / Beef fillet with chicory and herbed potato wedges

IL PESCATO DEL GIORNO *(2)(4)(5)(9)(12)(13)* 37
Pescato del giorno locale, zucchine alla scapece e salsa ai frutti di mare / Local catch of the day, scapece style zucchini and seafood sauce LOCAL

I DOLCI DESSERTS

IL TIRAMISÙ EDITION *(2)(3)(7)(9)(14)* 14
Savoiardo, mascarpone e caffè / Savoiardo biscuit, mascarpone and coffee

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI CON LA LORO BRIOCHE *(2)(3)(9)(14)* 12
Selection of ice creams and sorbets with brioche / Gelati: nocciola, ciocciolato, caffè bianco, pastiera, pistacchio, vaniglia / Ice creams: hazelnut, chocolate, white coffee, Neapolitan pastiera, pistachio, vanilla / Sorbetti: limone, fragola, lampone, banana, mirtillo / Sorbets: lemon, strawberry, raspberry, banana, blueberry LACTOSE FREE

(1) Arachidi / Peanuts · (2) Frutta a Guscio / Nuts · (3) Latticini / Lactose
(4) Molluschi / Molluscs · (5) Pesce / Fish · (6) Semi di Sesamo / Sesame Seeds
(7) Soia / Soybeans · (8) Crostacei / Crustaceans · (9) Glutine / Gluten · (10) Lupini / Lupin
(11) Senape / Mustard · (12) Sedano / Celery · (13) Anidride Solforosa e Solfiti / So2
(14) Uova / Eggs

I prezzi sono in euro e inclusivi di iva / Prices are in euro and inclusive of tax.
Alcuni prodotti freschi, qualora non disponibili, potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati di alta qualità / Some fresh products, if unavailable, may be replaced with high-quality frozen alternatives.
Si prega di informare il personale in caso di allergie o intolleranze / Please inform the staff in case of allergies or intolerances.

EDITION'S BUSINESS LUNCH

2 portate a scelta con acqua e caffè inclusi / 2 courses of your choice with water and coffee included

BUSINESS LUNCH · 2 COURSES WITH WATER AND COFFEE

40

ANTIPASTI & INSALATE APPETIZERS & SALADS

IL CRUDO E MOZZARELLA *(3)(13)*
Mozzarella di bufala Campana e prosciutto crudo di Amatrice / Campanian buffalo mozzarella cheese and Amatrice cured ham

ANIMA *(5)(9)(12)(13)*
Misticanza aromatica, tonno sott'olio, olive di Gaeta LOCAL, avocado e limone candito / Mixed aromatic leaves, tuna in olive oil, Gaeta olives LOCAL, avocado and candied lemon

LA CESARE *(3)(5)(9)(11)(13)(14)*
Sovraccoscia a bassa temperatura, lattuga, bacon croccante, Parmigiano Reggiano 36 mesi, pane croccante e salsa Caesar / Low temperature cooked chicken thigh fillet, lettuce, crunchy bacon, 36 months Parmigiano Reggiano, crunchy bread and Caesar dressing

IL GIARDINO *(2)(7)(13)*
Misticanza aromatica, tofu marinato, carciofini e nocciola / Aromatic mixed greens with marinated tofu, artichokes and hazelnut

I PRIMI FIRST COURSES

LA LINGUINA CACIO, PEPE E GAMBERI *(3)(5)(8)(9)(13)*
Linguine Pastificio "Gerardo di Nola", Cacio "Sommati" LOCAL, pepe nero e gambero di Terracina LOCAL marinato / Pastificio "Gerardo di Nola" Linguine pasta, Cacio "Sommati" cheese LOCAL, black pepper and marinated Terracina shrimp LOCAL

LA FETTUCCINA AL RAGÙ DI POLPO *(4)(5)(9)(12)(13)(14)*
Fettuccine fatte in casa al ragù di polpo, pomodoro e mentuccia / Homemade fettuccine with octopus ragù, tomato and mint

(1) Arachidi / Peanuts · (2) Frutta a Guscio / Nuts · (3) Latticini / Lactose
(4) Molluschi / Molluscs · (5) Pesce / Fish · (6) Semi di Sesamo / Sesame Seeds
(7) Soia / Soybeans · (8) Crostacei / Crustaceans · (9) Glutine / Gluten · (10) Lupini / Lupin
(11) Senape / Mustard · (12) Sedano / Celery · (13) Anidride Solforosa e Solfiti / So2
(14) Uova / Eggs

I prezzi sono in euro e inclusivi di iva / Prices are in euro and inclusive of tax.
Alcuni prodotti freschi, qualora non disponibili, potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati di alta qualità / Some fresh products, if unavailable, may be replaced with high-quality frozen alternatives.
Si prega di informare il personale in caso di allergie o intolleranze / Please inform the staff in case of allergies or intolerances.

EDITION'S BUSINESS LUNCH

I SECONDI MAIN COURSES

IL FILETTO DI MANZO *(1)(2)(3)(9)(11)(13)(14)*
Filetto di manzo con cicoria e patate aromatiche wedgese / Beef fillet with chicory and herbed potato wedges

IL PESCATO DEL GIORNO *(2)(4)(5)(9)(12)(13)*
Pescato del giorno locale, zucchine alla scapece e salsa ai frutti di mare / Local catch of the day, scapece style zucchini and seafood sauce LOCAL

(1) Arachidi / Peanuts · (2) Frutta a Guscio / Nuts · (3) Latticini / Lactose
(4) Molluschi / Molluscs · (5) Pesce / Fish · (6) Semi di Sesamo / Sesame Seeds
(7) Soia / Soybeans · (8) Crostacei / Crustaceans · (9) Glutine / Gluten · (10) Lupini / Lupin
(11) Senape / Mustard · (12) Sedano / Celery · (13) Anidride Solforosa e Solfiti / So2
(14) Uova / Eggs

I prezzi sono in euro e inclusivi di iva / Prices are in euro and inclusive of tax.
Alcuni prodotti freschi, qualora non disponibili, potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati di alta qualità / Some fresh products, if unavailable, may be replaced with high-quality frozen alternatives.
Si prega di informare il personale in caso di allergie o intolleranze / Please inform the staff in case of allergies or intolerances.

DESSERT

ANIMA DESSERT

ANIMA DESSERT

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI CON LA LORO BRIOCHE *(2)(3)(9)(14)* 12
selection of ice creams and sorbets served with brioche / I GELATI: nocciola, cioccolato, caffè bianco, pastiera, pistacchio, vaniglia / Ice creams: hazelnut, chocolate, white coffee, neapolitan pastiera, pistachio, vanilla / I SORBETTI LACTOSE FREE: limone, fragola, lampone, banana, mirtillo / Sorbets: lemon, strawberry, raspberry, banana, blueberry

LIMONE, FRAGOLA E VANIGLIA *(3)(7)(14)* 15
Frolla, crema al limone, vaniglia e sorbetto alle fragole / Shortcrust tart, lemon cream, vanilla, and strawberry sorbet

YOGURT DI BUFALA, LAMPONE E PISTACCHIO *(3)(14)* 15
Bavarese allo yogurt, cremoso al pistacchio e sorbetto al lampone / Yogurt bavarois, pistachio crémeux and raspberry sorbet

IL TIRAMISÙ EDITION *(2)(3)(7)(9)(14)* 14
savoiardo, mascarpone e caffè / savoiardo biscuit, mascarpone and coffee

IDEA DI PASTIERA NAPOLETANA *(1)(2)(3)(7)(9)(14)* 15
Pasta frolla, ricotta, fiori di arancio e gelato alla pastiera / Shortcrust pastry, ricotta, orange blossom, and pastiera-flavored ice cream

Abbinamento vini con dessert selezionati - 25 / Wine pairing with selected desserts - 25

(1) Arachidi / Peanuts · (2) Frutta a Guscio / Nuts · (3) Latticini / Lactose
(4) Molluschi / Molluscs · (5) Pesce / Fish · (6) Semi di Sesamo / Sesame Seeds
(7) Soia / Soybeans · (8) Crostacei / Crustaceans · (9) Glutine / Gluten · (10) Lupini / Lupin
(11) Senape / Mustard · (12) Sedano / Celery · (13) Anidride Solforosa e Solfiti / So2
(14) Uova / Eggs

I prezzi sono in euro e inclusivi di iva / Prices are in euro and inclusive of tax.
Alcuni prodotti freschi, qualora non disponibili, potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati di alta qualità / Some fresh products, if unavailable, may be replaced with high-quality frozen alternatives.
Si prega di informare il personale in caso di allergie o intolleranze / Please inform the staff in case of allergies or intolerances.