

*Le Jardin de Russie*

<b>LE FOCACCINE DI FULVIO PIERANGELINI</b>	<b>Euro</b>
Pomodoro, mozzarella e basilico, misticanza (Vegetariano)	18
Carciofi, tartufo nero e formaggio (Vegetariano)	22
Burrata, prosciutto e puntarelle	20
<b>ANTIPASTI</b>	
Misticanza “Le Jardin” (Vegano)	18
Carciofi alla romana (Vegano)	20
Crudo di ricciola su pietra di sale rosa dell’Himalaya, salsa pantesca	32
Gamberi rossi al vapore, finocchi con salsa all’arancia	32
Piccola frittura di verdure, totanetti e gamberi	33
Tartare di bovino Fassona, salsa leggera alla senape	30
<b>PRIMI PIATTI E ZUPPE</b>	
Crema di zucca e zenzero (Vegetariano)	18
Spaghetti al pomodoro fresco e basilico (Vegetariano)	25
Ravioli cacio e pepe (Vegetariano)	28
Linguine alle vongole	30
Risotto con curcuma, zafferano e crudo di gamberi rossi	32

<b>PESCI E CROSTACEI</b>	<b>Euro</b>
Spigola sulla pietra di sale rosa dell'Himalaya	42
Sogliola dorata, salsa profumata al limone	45
Grigliata mista di pesce, crostacei e calamari, piccola insalata	45
San Pietro con carciofi saltati e crema di patate all'olio EVO	42
Astice grigliato alle erbe, verdure alla Catalana	48

## **CARNI**

Tagliata di manzo "Wagyu" con verdure marinate e grigliate, salsa tartara	48
Galletto arrosto al profumo di zenzero e lime	40
Costolette d'agnello "scottadito" con macco di fave e cicoria	42
Milanesine di vitello con riso al salto e fagiolini	42

Tutti i piatti di carne sono accompagnati dalla nostra crema di patate all'olio extra vergine d'oliva

## **VERDURE**

Verdure miste alla griglia	15
Cicoria, aglio, olio e peperoncino	10
Legumi in umido	10
Crema di patate all'olio extra vergine di oliva	10

È disponibile una scelta di piatti per particolari esigenze alimentari ed un menu, fornito dal personale in servizio, con il dettaglio di tutti gli allergeni presenti nella nostra proposta come richiesto dal Reg. UE 1169/2011. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande. Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido come da Reg. CE 853/04). Servizio ed IVA compresi nel prezzo.

L'Artista Gio Bressana, interpreta con le sue opere di Arte Immersiva, il Ristorante Le Jardin, creando un passaggio tra contemporaneo e passato e ricreando il sogno del giardino in una sofisticata danza di equilibri con la natura.



HOTEL DE RUSSIE  
ROME

A ROCCO FORTE HOTEL