

Per mantenere uno standard qualitativo dei nostri prodotti, utilizziamo un sistema termico di conservazione in negativo, con l'ausilio di un abbattitore rapido di temperatura. Questo processo garantisce la preservazione delle qualità organolettiche dei nostri prodotti, inoltre alcuni dei nostri prodotti sono acquistati surgelati/abbattuti all'origine rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 (tali prodotti sono contrassegnati con il seguente simbolo) ➡.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, Lettera D, punto 3.

*Gentile cliente, la preghiamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/2011.

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte(incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO2
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
15. Prodotto surgelato all'origine
16. Prodotto surgelato direttamente nel ristorante.

In order to maintain a quality standard of our products, we use a negative thermal storage system with the help of a rapid blast chiller. This process ensures the preservation of the organoleptic qualities of our products. In addition, some of our products are purchased frozen/killed at origin by complying with self-control procedures in accordance with EC Reg. 852/2004 (these products are marked with the following symbol) ➡.

Fish intended to be eaten raw or practically raw has undergone prior reclamation treatment in accordance with the requirements of EC Reg. 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, item 3.

**Dear customer, please inform the wait staff of the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering. During preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be ruled out. Therefore, our dishes may contain the following allergenic substances according to EU Reg. 1169/2011.*

1. Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains
2. Crustaceans and crustacean products
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soybeans and soy products
7. Milk and milk products(including lactose)
8. Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts, and products thereof - 9. Celery and celery products
10. Mustard and mustard products
11. Sesame seeds and sesame seed products
12. Sulfur dioxide and sulfites in concentrations above 10mg/kg or 10mg/liter in terms of SO2
13. Lupins and lupin products
14. Shellfish and shellfish products.
15. Individually Quick Frozen (IQF) at the source
16. Blast frozen in-house.

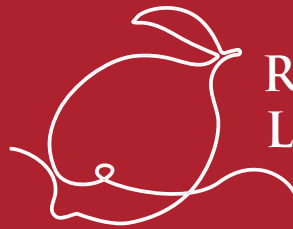


RISTORANTE
“*La Dama*”

ROOF GARDEN
LA LIMONAIA



RISTORANTE “La Dama”



ROOF GARDEN
LA LIMONAIA

ANTIPASTI • STARTERS

Pane, burrata, pesto e pesca € 10,00
Sourdough grigliato, burrata artigianale con composta di pesche e pesto di basilico 1,3,7,8,16
Bread, burrata, pesto and peach
Grilled sourdough, artisan burrata with peach compote and basil pesto

Battuta di manzo € 13,00
Battuta di manzo tagliata al coltello, soffice spuma di pecorino romano, 1,3,7,8,16
maionese al cardamomo, pomodori confit e veli di pane croccante
Beef tartare
Hand-chopped beef tartare, light and airy Pecorino Romano
mousse, cardamom mayonnaise, tomato confit and crispy bread shavings

Tartare di tonno € 15,00
Tartare di tonno, adagiata su uno specchio fluido di agrumi e rifinita 4,16
con crema d'avocado al lime e pomodorini confit
Tuna fish tartare
Tuna tartare, arranged on a bed of citrus fruit and finished with
lime-flavoured avocado cream and confit cherry tomatoes

Sfumatura di parma e bufala € 14,00
Mozzarella di Bufala Campana DOP 200g impreziosita dal nostro olio verde al basilico fresco, 1,7,8,16
accompagnata da prosciutto di Parma DOP 24 mesi e sottili sfoglie di pane croccante
Parma and buffalo mozzarella platter
Campania Buffalo Mozzarella PDO 200g enhanced with our fresh basil
oil, served with 24-month-aged Parma Ham PDO and thin slices of crispy bread

PRIMI PIATTI • FIRST COURSES

Amatriciana - con guanciale amatriciano e pomodoro € 16,00
Pasta with tomato and bacon 1,3,7,9

Carbonara - con guanciale amatriciano e crema d'uovo € 16,00
Pasta with bacon and egg 1,3,7,9

Gricia - con guanciale amatriciano € 16,00
Pasta with bacon 1,3,7,9

Cacio e pepe - con pecorino romano € 16,00
Pasta cheese and pepper 1,3,7,9

Mezze maniche al pesto € 14,00
Mezze maniche avvolte nel nostro pesto di basilico fresco, 1,7,8
con crema di burrata pugliese e completate con pomodorini confit
Mezze maniche with pesto
Mezze maniche tossed in our fresh basil pesto,
with a cream of Apulian burrata and finished with confit cherry tomatoes

Pasta ai tre pomodori e basilico € 16,00
con datterini rossi e gialli, crema di pomodoro e olio al basilico 1,2,9,12,15
Spaghetti with three tomatoes and prawns
Spaghetti tossed in a sauce of red and yellow datterini tomatoes,
a cream of roasted tomato and a prawn bisque

HAMBURGER

Nuova Roma Burger € 18,00
Burger di scottona, cheddar, bacon croccante, cipolla caramellata, salsa bbq 1,3,7,8,12,16
e uovo all'occhio di bue
Nuova Roma Burger
Scottona beef burger, cheddar, crispy bacon, caramelised onion, BBQ sauce and a fried egg

SECONDI • SECOND COURSES

Pollo alle mandorle € 17,00
Sovra cosce di pollo, fondo di pollo al miso, mandorle a pioggia 6,8,12,16
e verdure saltate al wok con salsa di soia
Chicken with almonds
Chicken thighs, miso chicken stock, scattered almonds and
wok-fried vegetables with soya sauce

Tagliata di manzo e patate al forno € 20,00
Tagliata di manzo con fondo bruno, olio verde e patate al forno 9,12,16
Beef cut and baked potatoes sliced beef with brown stock, green oil and roast potatoes

Trancio di orata e trilogia di zucchine € 18,00
Trancio di orata scottato, accompagnato da un rotolo di zucchine marinate con il loro cuore ➡ 4,12,16
in composta, gel di zucchine verde e rondelle fritte alla scapece profumate alla menta
Sea bream fillet and trilogy of courgettes
Seared sea bream fillet, served with a roll of marinated courgettes with their flesh in compote,
green courgette gel and fried 'scapece'-style courgette rounds flavoured with mint

Salmone croccante agli agrumi € 22,00
Cotoletta di salmone, melanzane affumicate, maionese agli agrumi e giardiniera in agrodolce ➡ 1,3,4,9,16
Crispy salmon with citrus
Salmon cutlet, smoked aubergines, citrus mayonnaise and sweet-and-sour pickled vegetables

INSALATE • SALADS

Ceasar - crostini di pane, bacon croccante, scaglie di grana, pollo e salsa ai cereali € 12,00
Ceasar - bread croutons, crispy bacon, parmesan shavings, chicken and grain sauce 1,3,5,7

Insalata di pomodori e feta - Pomodori freschi e feta greca e olio al basilico € 10,00
Tomatoes, oil and feta cheese 7,8

CONTORNI • SIDE DISHES

Verdure grigliate € 6,00
Grilled vegetables

Patate al forno € 6,00
Baked potatoes

Caponata alla Siciliana - Melanzane fritte, pinoli e glassa di pomodoro € 8,00
Sicilian Caponata - Fried aubergines, pine nuts and tomato glaze 8

DESSERT • DESSERT

Tiramisù € 8,00
Tiramisu 1,3,7,16

Gelato gusti vari € 6,00
Icecream assorted flavours 7,12,15

Sorbetto al limone € 8,00
Lemon sorbet 7,12,15

Tagliata di frutta di stagione € 8,00
Seasonal fruit salad

Coperto/Cover charge € 2,00

Materie prime abbattute internamente - *Per allergie o intolleranze alimentari chiedete informazioni al personale di sala.
Raw materials processed internally - *For allergies or food intolerances please seek advice from the staff.