

VINI BIANCHI

Satrico	Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano	Casale del Giglio	Lazio	1	€ 16
Satrico	Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano	Casale del Giglio	Lazio	1/2	€ 10
Chardonnay	Chardonnay	Casale del Giglio	Lazio	1	€ 18
Sauvignon	Sauvignon	Casale del Giglio	Lazio	1	€ 18
Antinoo	Blend di Viognier, Chardonnay	Casale del Giglio	Lazio	1	€ 23
Pietracalda DOCG	Fiano	Feudi di S. Gregorio	Campania	1	€ 23
Cutizzi DOCG	Greco di Tufo	Feudi di S. Gregorio	Campania	1	€ 23
Greco di Tufo	Greco di Tufo	Feudi di S. Gregorio	Campania	1/2	€ 12
Serrocio	Falanghina	Feudi di S. Gregorio	Campania	1	€ 23
Lacryma Christi	Coda di Volpe, Falanghina	Feudi di S. Gregorio	Campania	1	€ 18

Vini di altre regioni sono disponibili su richiesta

VINI ROSSI

Merlot	Merlot	Casale del Giglio	Lazio	1	€ 18
Shiraz	Syrah	Casale del Giglio	Lazio	1	€ 18
Shiraz	Syrah	Casale del Giglio	Lazio	1/2	€ 10
Petit Verdot	Petit Verdot	Casale del Giglio	Lazio	1	€ 23
Cabernet Sauvignon	Cabernet Sauvignon	Casale del Giglio	Lazio	1	€ 28
Aglianico dal Re	Aglianico	Feudi di S. Gregorio	Campania	1	€ 23
Rubrato	Aglianico	Feudi di S. Gregorio	Campania	1	€ 18
Rubrato	Aglianico	Feudi di S. Gregorio	Campania	1/2	€ 10
Taurasi DOCG	Aglianico	Feudi di S. Gregorio	Campania	1	€ 29
Lacryma Christi	Piedirosso, Aglianico	Feudi di S. Gregorio	Campania	1	€ 18

Vini di altre regioni sono disponibili su richiesta

ACQUE MINERALI • BIBITE • BIRRE

Lete Effervescente Naturale		1	€ 3
Lete Effervescente Naturale		1/2	€ 2
San Benedetto Frizzante		1	€ 3
San Benedetto Frizzante		1/2	€ 2
San Benedetto Naturale		1	€ 3
San Benedetto Naturale		1/2	€ 2
Bibite		cl. 33	€ 4
Birra Campana artigianale		cl. 33	€ 7
Birra Campana artigianale		cl. 75	€ 15
Birra nazionale		cl. 33	€ 5
Birra estera		cl. 33	€ 5



Menu

Buona cucina e buon vino, è il paradiso sulla terra.

Enrico IV

ANTIPASTI

Antipasti a Buffet

Buffet con ampia scelta di antipasti della tradizione italiana ed internazionale. Una proposta sempre attenta alla stagionalità e qualità dei prodotti. Sul buffet sono disponibili antipasti vegetariani **V** e vegani **VV**

Mozzarella di bufala Campana con prosciutto crudo di Parma [3] € 14
Salmone affumicato al pepe rosa con insalatina di rucola e crostini di pane e burro al timo [1-3-4] € 14
Tagliere di salumi e formaggi Campani con mostarda di frutta e cornetto salato [3-4-5-9] € 14
Tartare di filetto di manzo su pasta "Kataifi" e battuto di pomodorini al profumo di coriandolo [4-9-11] € 16
Tortino di melanzane con mozzarella di Bufala filante, salsa di pomodoro e basilico fresco **V** [3-4] € 13

PRIMI PIATTI

Paccheri con baccalà su vellutata di zucchine con pomodorini al profumo di menta [1-4] € 15
Spaghetti di grano duro trafilati al bronzo con pomodoro fresco e basilico **VV** [4] € 13
Linguine di grano duro con vongole e pomodorini Pachino [2-4] € 14
Risotto Carnaroli con salsiccia e melanzana con cialda di Parmigiano [3] € 14
Gnocchi alla sorrentina **V** [3-4-9] € 13
Lasagnetta con ragù di carne in tegamino di terracotta [3-4-9] € 13
Ravioli con cuore di gorgonzola su vellutata di barbabietola rossa e pesto di basilico **V** [3-4-9] € 14

SECONDI PIATTI

Pescato del giorno... al sale, al cartoccio, all'acqua pazza o alla griglia [1-2-6-14] € 20
Grigliata mista di pesce su letto di rucola [1-6] € 21
Mazzancolle in salsa bianca con tortino di riso Venere [2-6] € 19
Filetto di spigola al forno con cuore di patate al limone su crema di pistacchio e timo [1-3-5] € 18
Filetto di manzo alla griglia € 20
Tagliata di manzo alle erbe aromatiche con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano [3] € 19
Grigliata mista di carne profumata al rosmarino € 19
Polpette vegane su vellutata di zucchine e basilico **VV** € 17

Contorno a scelta tra patate al forno, insalata mista, verdure grigliate, verdure di stagione ripassate

TENTAZIONI E SFIZI

BURGER, SANDWICH E PIZZA

Tutti i nostri burger e sandwich sono serviti con patatine fritte accompagnate da salse a scelta (ketchup e maionese)

Hamburger

Pane al sesamo, hamburger di manzo 150gr*, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo [4-12] € 14

Cheeseburger

Pane al sesamo, hamburger di manzo 150gr*, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo, formaggio Cheddar [3-4-12] € 15

Veggieburger

Pane al sesamo, burger di soia 160gr*, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo **VV** [4-12] € 13

Big Club Sandwich

Pane in cassetta, pollo grigliato, bacon, uova, lattuga, pomodoro e maionese [4-9] € 14

Pizza Margherita*

Salsa al pomodoro, mozzarella, Grana e basilico **V** [3-4] € 10

Pizza Tricolore*

Margherita con prosciutto crudo, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano [3-4] € 11

INSALATE

Caprese

Mozzarella di Bufala Campana, pomodori, basilico e origano **V** [3-5] € 13

Insalata Caesar

Pollo alla griglia, cuore di lattuga, uovo, bacon, scaglie di Parmigiano Reggiano, crostini di pane e salsa Caesar [3-4-9] € 13

DESSERT & FRUTTA FRESCA

Dolci e Frutta a Buffet

Buffet con ampia scelta di dolci della tradizione e frutta € 11

Dolci e Frutta à la carte

Morbido al cioccolato con cuore fondente e panna dolce [3-4-5-9] € 9
Tiramisù con biscotti Osvego Gentilini [3-4-9] € 9
Cheesecake al Philadelphia con salsa a scelta tra frutti di bosco, cioccolato e fragola [3-4-9] € 9
Tortino di mele con pasta sablè con gelato alla vaniglia e cannella [3-4-9] € 9
Semifreddo della casa al torroncino con pistacchio e crumble al caffè [3-4-5-9] € 9
Tagliata di frutta fresca di stagione **V** € 9

MENU DEI PICCOLI

Fino a 12 anni i nostri ospiti più piccoli possono ordinare gratuitamente un piatto a scelta dal seguente menù quando pranzano o cenano insieme agli adulti paganti

Pizza Margherita* **V** [3-4] € 8
Maccheroni Superman con ragù di carne [4] € 8
Spaghetti Minnie con salsa al pomodoro e Parmigiano Reggiano **V** [3-4] € 8
Passato di verdure di stagione* **VV** € 8
Cotoletta di pollo* Paperino servita con patatine fritte [3-4-9] € 10
Baby hamburger* servito con patatine fritte [4-12] € 10
Morbido al cioccolato con cuore fondente e panna dolce [3-4-5-9] € 6
Gelati misti (alla fragola, al cioccolato ed alla vaniglia) [3-4-5-9] € 6

V Piatto Vegetariano

VV Piatto Vegano

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo la reperibilità e stagionalità

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' all. II del Reg. UE 1169/2011, quali:

1. Pesce e prodotti a base di pesce 2. Molluschi e prodotti a base di molluschi 3. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 4. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati 5. Frutta a guscio 6. Crostacei e prodotti a base di crostacei 7. Arachidi e prodotti a base di arachidi 8. Lupino e prodotti a base di lupino 9. Uova e prodotti a base di uova 10. Anidride solforica e solfiti 11. Soia e prodotti a base di soia 12. Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 13. Senape e prodotti a base di senape 14. Sedano e prodotti a base di sedano.

Per eventuali intolleranze alimentari o allergie, vi preghiamo di rivolgervi al personale del ristorante.