Calice

Tivoli

• • •

“Le persone che amano
mangiare sono sempre le
persone migliori.”

(Julia Child)

Calice

Tivoli

• • •

"People who love to eat
are always the best people"

(Julia Child)

La Degustazione Tartufo

PERCORSO A PERSONA 40 €

*Valido esclusivamente dal **Lunedì** al **Giovedì** a cena.*

Un viaggio di 7 portate tra profumi e sapori dove il tartufo nero è protagonista assoluto.
Il tartufo nero di stagione è il filo conduttore di un percorso che ne esalta la ricchezza aromatica e la sua versatilità, in un equilibrio di consistenze e contrasti.

CARPACCIO
Carpaccio di carne "*salada*" del Trentino con maionese al tartufo e tartufo nero di stagione (porzione degustazione).

MINI CUBRIE
Cubo di pasta fillo con cuore al formaggio fuso, noci e tartufo nero di stagione.

MINI TARTARE DI MANZO
Tartare di bovino adulto all'italiana con olio, sale e pepe con tartufo nero di stagione.

FLAN
Flan di patate con mozzarella e dadini di prosciutto su crema morbida di piselli e fonduta di parmigiano.

TAGLIOLINO
Tagliolino al burro di Normandia con tartufo nero fresco in purezza.

UOVO POCHE'
Uovo poché con fonduta al parmigiano e tartufo nero di stagione.

TARTUFONE
Tartufo con crema chantilly al cioccolato, pan di spagna bagnato al rum e cacao amaro.

ABBINAMENTO VINI 20 €

Il Viaggio in Cantina: un percorso guidato di 3 calici selezionati per esaltare e accompagnare ogni portata del nostro menù degustazione.

IL PRESENTE MENÙ DEGUSTAZIONE È VALIDO ESCLUSIVAMENTE A CENA DAL LUNEDÌ AL GIOVEDÌ (ESCLUSI VENERDÌ, SABATO E DOMENICA).

I PIATTI SONO SERVITI IN FORMATO DEGUSTAZIONE, STUDIATI PER GUSTARE AL MEGLIO L'INTERO PERCORSO.

IL SERVIZIO È COMPRESO MENTRE LE BEVANDE SONO ESCLUSE.

Truffle Tasting Experience

TASTING MENU - PER PERSON 40 €

Available exclusively for dinner from Monday to Thursday.

A journey through seven courses celebrating the unmistakable aroma and flavor of seasonal black truffle.
The black truffle is the guiding thread of this tasting experience, enhancing its aromatic richness and versatility through a balanced play of textures and contrasts.

CARPACCIO
Trentino-style "carne salada" carpaccio with truffle mayonnaise and seasonal black truffle (tasting portion).

MINI CUBRIE
Phyllo pastry cube filled with melted cheese, walnuts, and seasonal black truffle.

MINI BEEF TARTARE
Italian-style adult beef tartare seasoned with oil, salt and pepper and seasonal black truffle.

FLAN
Potato flan with mozzarella and diced prosciutto on a soft pea cream with Parmigiano fondue.

TAGLIOLINO
Tagliolino with Normandy butter and fresh black truffle, served in its purest form.

POACHED EGG
Poached egg with Parmigiano cheese fondue and seasonal black truffle.

SWEET TRUFFLE
Chocolate chantilly truffle dessert with rum-soaked sponge cake and bitter cocoa.

WINE PAIRING 20 €

The Cellar Journey: a guided tasting of 3 selected glasses, chosen to enhance and accompany each course of our tasting menu.

AVAILABLE EXCLUSIVELY FOR DINNER FROM MONDAY TO THURSDAY (EXCLUDING FRIDAY, SATURDAY, AND SUNDAY).

ALL DISHES ARE SERVED IN TASTING PORTIONS, CRAFTED TO FULLY EXPERIENCE THE JOURNEY OF FLAVORS.

SERVICE IS INCLUDED - BEVERAGES NOT INCLUDED.

Menù Steak

MENU' "STEAK" A PERSONA 35 €

Valido esclusivamente a cena.

*Dal **Lunedì** al **Giovedì** (esclusi Venerdì, Sabato e Domenica) abbiamo pensato ad un'esperienza fatta di sapori autentici e convivialità.*
Si inizia con un antipasto da condividere: un entrée con prosciutto e burratina accompagnati da una bruschettina.
Poi arriva lei, la vera protagonista della serata: la costata/fiorentina di manzo da 1 kg (da condividere ogni due persone), cotta alla perfezione, accompagnata dalle nostre patate al forno fragranti.
...e per chiudere con dolcezza, la nostra NY cheesecake.

ANTIPASTO
Prosciutto, burratina e bruschettina che saranno proporzionati al numero di persone che aderiscono al menù.

MANZO
Costata/Fiorentina di manzo (un chilo di carne ogni due persone).

PATATE AL FORNO
Patate al forno.

DOLCE
New York cheesecake con mele caramellate e cannella.

IL PRESENTE MENÙ È VALIDO ESCLUSIVAMENTE A CENA DAL LUNEDÌ AL GIOVEDÌ (ESCLUSI VENERDÌ, SABATO E DOMENICA).

IL MENÙ È PREVISTO PER UN MINIMO DI DUE PERSONE E, IN CASO DI NUMERO SUPERIORE, NON È OBBLIGATORIO PER L'INTERO TAVOLO; TUTTAVIA, LE PORTATE SARANNO SERVITE ESCLUSIVAMENTE AI PARTECIPANTI E NON POTRANNO ESSERE CONDIVISE CON CHI NON ADERISCE AL MENÙ. GLI ALTRI COMMENSALI DOVRANNO ORDINARE PIETANZE ALLA CARTA.

IL SERVIZIO È COMPRESO MENTRE LE BEVANDE SONO ESCLUSE.

Menù Steak

"" STEAK MENU' " - PER PERSON 35 €

Available exclusively for dinner from Monday to Thursday.

From Monday to Thursday (excluding Friday, Saturday and Sunday), we invite you to enjoy an experience of authentic flavors and convivial sharing.
The experience begins with a starter to share: an entrée of prosciutto and burratina, served with a bruschettina.
Then comes the true star of the evening: a 1 kg beef rib steak / Fiorentina (to be shared between two people), perfectly grilled and served with our fragrant oven-roasted potatoes.
...and to end on a sweet note, our NY cheesecake.

STARTER
Prosciutto, burratina and bruschettina, proportioned to the number of guests joining the menu.

BEEF
Beef rib steak / Fiorentina steak (1 kg of meat per two people)

ROASTED POTATOES
Roasted potatoes.

DESSERT
New York cheesecake with caramelized apples and cinnamon.

THIS MENU IS AVAILABLE EXCLUSIVELY FOR DINNER FROM MONDAY TO THURSDAY (EXCLUDING FRIDAY, SATURDAY AND SUNDAY).

THIS MENU IS AVAILABLE FOR A MINIMUM OF TWO PEOPLE AND, IN THE CASE OF LARGER GROUPS, IT IS NOT MANDATORY FOR THE ENTIRE TABLE.
HOWEVER, DISHES INCLUDED IN THE MENU WILL BE SERVED ONLY TO PARTICIPATING GUESTS AND CANNOT BE SHARED WITH THOSE WHO DO NOT CHOOSE THE MENU. OTHER GUESTS MUST ORDER À LA CARTE.

SERVICE IS INCLUDED; BEVERAGES ARE NOT INCLUDED.

Formula Apericena

LA NOSTRA FORMULA A PERSONA

12 €

- DRINK (a scelta tra Cocktail in carta o Vini alla mescita. Saranno soggetti a maggiorazione i drink con asterisco).
- TAGLIERE DI SALUMI (la dimensione del tagliere sarà proporzionata al numero di persone che aderiscono alla formula).
- BRUSCHETTINA (bruschettina al pomodoro).
- FRITTI (a scelta dello Chef).
- FOCACCINA (la dimensione della focaccina sarà commisurata al numero di persone che aderiscono alla formula).

LA NOSTRA FORMULA APERICENA E' VALIDA ESCLUSIVAMENTE A PARTIRE DALLE ORE 18:00 FINO ALLE ORE 20.30.

Per Stuzzicare

FRITTINI DELLO CHEF
1 €

Frittini a scelta dello Chef (cad.)

NACHOS AL CHEDDAR
6 €

Nachos croccanti con crema calda al cheddar.

Apericena Formula

OUR APERICENA FORMULA PER PERSON 12 €

- DRINK (choice of a cocktail from the menu or wines by the glass. Drinks marked with an asterisk will have an additional charge).
- CHARCUTERIE BOARD (the size of the platter will be proportional to the number of people joining the formula).
- BRUSCHETTINA (mini bruschetta topped with fresh tomato).
- FRIED DELICACIES (Chef's selection).
- FOCACCINA (the size of the focaccina will be proportional to the number of people joining the formula).

OUR "APERICENA FORMULA" IS AVAILABLE ONLY FROM 6:00 PM TO 8:30 PM.

Appetizers to Share

CHEF'S FRIED BITES 1 €
Chef's selection of fried bites (each).

CHEDDAR NACHOS 6 €
Crispy nachos with warm cheddar sauce.

Per Cominciare

CROSTINO DI POLENTA — 10 €
Crostino di polenta arrostita con broccoletti e guanciale croccante.

CUBRIE — 11 €
Cubo di pasta fillo con cuore al formaggio fuso, miele e noci.

Variante con tartufo nero di stagione. (+ 3 €)

UOVO POCHÉ — 12 €
Uovo poché con fonduta al parmigiano e tartufo nero di stagione.

CARPACCIO — 13 €
Carpaccio di carne "*salada*" del Trentino con maionese al basilico e grana.

Variante con tartufo nero di stagione. (+ 3 €)

TARTARE DI MANZO — 15 €
Tartare di bovino adulto all'italiana con olio, sale, pepe e uovo di quaglia.

Variante con tartufo nero di stagione. (+ 3 €)

La Nostra Salumeria

TAGLIERE DI SALUMI — 13 €
Il nostro tagliere di salumi.

TAGLIERE DI FORMAGGI — 15 €
Il nostro tagliere di formaggi con miele e confetture.

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI — 18 €
La nostra selezione di salumi e formaggi (x2 Persone).

TAGLIERE DI SALUMI IBERICI — 22 €
Paleta Ibérica e salame Chorizo (x2 Persone).

Starters

GRILLED POLENTA — 10 €
Grilled polenta crostini with broccoli and crispy guanciale.

CUBRIE — 11 €
Cube of phyllo pastry with a heart of melted cheese, honey and walnuts.

Seasonal black truffle variation. (+ 3 €)

POACHED EGG — 12 €
Poached egg with Parmigiano cheese fondue and seasonal black truffle.

CARPACCIO — 13 €
Thinly sliced Trentino "carne salada" served with basil mayonnaise and grana cheese.

Seasonal black truffle variation. (+ 3 €)

BEEF TARTARE — 15 €
Italian-style adult beef tartare seasoned with oil, salt and pepper and quail egg.

Seasonal black truffle variation. (+ 3 €)

Our Charcuterie Selection

COLD CUTS BOARD — 13 €
Our charcuterie board.

CHEESE BOARD — 15 €
Our cheese board with honey and jams.

SELECTION OF COLD CUTS AND CHEESES — 18 €
Our selection of charcuterie and variety of cheese (for 2 people).

IBERIAN CHARCUTERIE BOARD — 22 €
Paleta Ibérica and Chorizo salami (for 2 people).

La Nostra Pasta

CALICETTI 12 €
Pasta acqua e farina con cremoso di grana, pomodorini e basilico.

AMATRICIANA 13 €
Tonnarello all'amatriciana.

PORCINI 15 €
Tagliatella ai funghi porcini.

Variante con tartufo nero di stagione. (+3 €).

TARTUFO 18 €
Tagliolino al burro di Normandia con tartufo nero fresco in purezza.

I Risotti

RISOTTO BIRRA SPECK E BRIE' 16 €
Risotto alla birra, mantecato al brie e guarnito con speck croccante.

RISOTTO AL TARTUFO 19 €
Risotto al tartufo nero di stagione.

La vita è una combinazione di Pasta e Magia!

Federico Fellini (regista)

Our Pastas

CALICETTI 12 €
Pasta made with water and flour, served with a creamy Grana Padano sauce, cherry tomatoes, and basil.

AMATRICIANA 13 €
Tonnarello pasta with classic Amatriciana sauce.

PORCINI 15 €
Tagliatella with "Porcini" mushrooms.

Seasonal black truffle variation. (+ 3 €)

TRUFFLE 18 €
Tagliolino with Normandy butter and fresh black truffle, served in its purest form.

Our Risotto Selection

BEER, SPECK AND BRIE RISOTTO 16 €
Beer risotto, creamed with Brie and topped with crispy speck.

TRUFFLE RISOTTO 19 €
Risotto with seasonal black truffle.

"Life is a combination of Pasta and Magic!"

Federico Fellini
(Film Director)

I Secondi Piatti

POLPETTE 13 €
Polpette morbide di vitello e maiale con fonduta calda al parmigiano.

Variante con tartufo nero di stagione. (+3 €)

STINCO 18 €
Stinco di maialino glassato con patate dorate al forno.

GUANCIA 20 €
Guancia di manzo brasata con patate in doppia consistenza: purea cremosa e chips croccanti.

MANZO 6 €/Etto
Costata/Fiorentina di manzo (s.q.).

Dall'Orto

VERDURE RIPASSATE 6 €
Verdure del giorno ripassate con aglio, olio e peperoncino.

FINOCCHIO GRATIN 6 €
Finocchio gratinato con pan grattato e glassa all'aceto balsamico.

MISTICANZA 6 €
Mix di insalata di campo da condire.

PATATE AL FORNO 6 €
Patate al forno.

Pane

PANE E SERVIZIO 2 €
A persona per il menù alla carta.

FOCACCINA 4 €

Main Courses

MEATBALLS — 13 €
Soft veal and pork meatballs with warm Parmigiano cheese fondue.

Seasonal black truffle variation. (+ 3 €)

PORK SHANK — 18 €
Glazed pork shank with golden oven-roasted potatoes.

BEEF CHEEK — 20 €
Braised beef cheek with potatoes in two textures: creamy purée and crispy chips.

BEEF — 6 €/100g
Beef rib steak / Fiorentina (market weight).

From the Vegetable Garden

SAUTÉED VEGETABLES — 6 €
Vegetables of the day sautéed with garlic, oil and chili.

FENNEL GRATIN — 6 €
Fennel gratin with breadcrumbs and balsamic vinegar glaze.

MIXED SALAD — 6 €
Mixed field greens, to be dressed to taste.

ROASTED POTATOES — 6 €
Roasted potatoes

Bread

BREAD AND SERVICE — 2 €
Per person, for the à la carte menu.

FOCACCINA — 4 €

Le Coccole

TIRAMISU' 6 €
Il tiramisù dello chef.

NEW YORK CHEESECAKE 6 €
New York cheesecake con mele caramellate e cannella.

TARTUFONE 7 €
Tartufo con crema chantilly al cioccolato, pan di spagna bagnato al rum e cacao amaro.

CAKE AL CAFFE' 8 €
Cake al caffè, mousse al cioccolato, caramello salato e pinoli sabbiati.

Tutto ciò di cui hai bisogno è amore. Ma un po' di cioccolata, ogni tanto, non fa male.

Charles M. Schulz,
(fumettista statunitense creatore dei Peanuts)

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio (Reg. UE 1169/2011).

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.

Sweet Treats

TIRAMISU' 6 €
The Chef's "tiramisù".

NEW YORK CHEESECAKE 6 €
New York cheesecake with caramelized apples and cinnamon.

SWEET TRUFFLE 7 €
Chocolate chantilly truffle with rum-soaked sponge cake and bitter cocoa.

COFFEE CAKE 8 €
Coffee cake with chocolate mousse, salted caramel and sugar-coated pine nuts.

All you need is love. But a little chocolate every now and then doesn't hurt.

Charles M. Schulz,
(American cartoonist, creator of Peanuts)

For any information on substances and allergens it is possible to consult the specific documentation which will be provided, upon request, by the service staff (EU Reg. 1169/2011).
The fish intended to be consumed raw or practically raw has been subjected to preventive reclamation treatment in compliance with the requirements of EC Regulation 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.