

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)

Menù Steak

MENÙ "STEAK" A PERSONA

35.00 €

Valido esclusivamente dalla Domenica al Giovedì a cena.

*Dalla **Domenica al Giovedì** (esclusi Venerdì, Sabato e Prefestivi) 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 di manzo da 1 kg (da condividere ogni due persone), cotta alla perfezione, accompagnata dalle nostre patate al forno fragranti.

...e per chiudere con delicatezza, la Frutta di Stagione.

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.

FRUTTA

Frutta di stagione.



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

IL MENU' È PREVISTO E' 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

Menu Steak

MENU "STEAK" PER PERSON

35.00 €

Valid exclusively for dinner from Sunday to Thursday evenings.

From Sunday to Thursday (excluding Fridays and Saturdays) we invite you to enjoy an experience of authentic flavors and convivial sharing.

The experience begins with a starter to share: prosciutto and burratina accompanied by a bruschetta.

Then comes the true star of the evening: a 1 kg beef rib steak (to be shared between two people), perfectly grilled and served with our crispy oven-roasted potatoes.

...and to finish on a lighter note, seasonal fresh fruit.

STARTER

Prosciutto, burratina and bruschetta, served in portions proportionate 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.

FRUIT

Seasonal fresh fruit.



AVAILABLE EXCLUSIVELY FOR DINNER FROM SUNDAY TO THURSDAY EVENING (EXCLUDING FRIDAYS AND SATURDAYS).

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.



LA NOSTRA FORMULA A PERSONA

12,00 €

- 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.

Apericena Formula

OUR APERICENA FORMULA

12,00 €

- 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.

Menù

Per Cominciare

ALICI	11,00 €
Alici panate con maionese al lime.	
PANZANELLA	12,00 €
Panzanella di pane con bufala, cipolla rossa, olive taggiasche, alici e basilico.	
SCROCCHIARELLA	13,00 €
Scrocchiarella di pane con burrata, alici e pomodorini secchi e olio al basilico.	
CARPACCIO	13,00 €
Carpaccio di carne "salada" del Trentino con maionese al basilico e grana.	
TARTARE DI MANZO	15,00 €
Tartare di bovino adulto all'italiana con olio, sale, pepe e uovo di quaglia.	
SALMONE MARINATO	16,00 €
Salmone marinato dallo Chef con verza rossa, panna acida, uova di lompo e menta.	

La Nostra Salumeria

TAGLIERE DI SALUMI	13,00 €
Il nostro tagliere di salumi.	
PROSCIUTTO E BURRATA	14,00 €
Prosciutto e scrigno di mozzarella con cuore morbido e cremoso.	
TAGLIERE DI FORMAGGI	15,00 €
Il nostro tagliere di formaggi.	
TAGLIERE DI SALUMI IBERICI	22,00 €
Paleta Ibérica e salame Chorizo (x2 Persone).	

Menu

Starters

ANCHOVIES	11,00 €
Golden anchovies with lime mayonnaise.	
PANZANELLA	12,00 €
Bread panzanella with buffalo mozzarella, red onion, taggiasca olives, anchovies and basil.	
SCROCCHIARELLA	13,00 €
Crispy flatbread with burrata, anchovies, sun-dried tomatoes and basil oil.	
CARPACCIO	13,00 €
Beef carpaccio "salada" from Trentino with basil mayonnaise and grana.	
BEEF TARTARE	15,00 €
talian-style adult beef tartare seasoned with oil, salt and pepper and quail egg.	
MARINATED SALMON	16,00 €
Chef-marinated salmon with red cabbage, sour cream, lumpfish roe and mint.	

Our Charcuterie Selection

COLD CUTS BOARD	13,00 €
Our charcuterie board.	
PROSCIUTTO AND BURRATA	14,00 €
Prosciutto with a casket of mozzarella with a soft, creamy heart.	
CHEESE BOARD	15,00 €
Our cheese platter.	
IBERIAN CHARCUTERIE BOARD	22,00 €
Paleta Ibérica and Chorizo salami (for 2 people).	

La Nostra Pasta

CALICETTI	12,00 €
Pasta acqua e farina con cremoso di grana, pomodorini freschi e basilico.	
AMATRICIANA	13,00 €
Tonnarello all'amatriciana.	
TONNARELLO	15,00 €
Tonnarello aglio, olio e pereponcino con battuto di gamberi marinati.	
GNOCCO	16,00 €
Gnocco alla crema di scampi, latte di cocco e lime.	

Il Risotto

RISOTTO GORGONZOLA E PERE	16,00 €
Risotto alla rapa rossa, pere e gorgonzola.	

*La vita è una combinazione di
Pasta e Magia!*

*Federico Fellini
(regista)*

Our Pastas

CALICETTI

12,00 €

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

AMATRICIANA

13,00 €

Tonnarello pasta with classic Amatriciana sauce.

TONNARELLO

15,00 €

Tonnarello with garlic, olive oil and chilli, with marinated prawn tartare.

GNOCCO

16,00 €

Gnocchi with scampi cream, coconut milk and lime.

Our Risotto

GORGONZOLA & PEAR RISOTTO

16,00 €

Beetroot risotto with pear and gorgonzola.

*"Life is a combination of
Pasta and Magic!"*

*Federico Fellini
(Film Director)*

1 Secondi Piatti

GAMBERONI	17,00 €
Gamberoni in nido di pasta Kataifi.	
TOTANO	18,00 €
Tentacolo di totano gigante rosticiato con purea di patate dolci e velette di guanciale croccante.	
STINCO	18,00 €
Stinco di maialino glassato con patate al forno.	
ASADO DI MANZO	20,00 €
Asado Ribs di manzo su scarola saltata con uvetta, pinoli, olive taggiasche e chutney all'albicocca.	
BACCALA'	20,00 €
Baccalà c.b.t. con chutney alla puttanesca, olive taggiasche e capperi.	
MANZO	6,00 €/Etto
Costata/Fiorentina di manzo (s.q.).	
MANZO PREMIUM "DRY AGED"	9,00 €/Etto
Costata/Fiorentina di manzo "Dry Aged" (s.q.).	

Datt'Orto

BROCCOLETTI RIPASSATI	6,00 €
Broccoletti ripassati con aglio, olio e peperoncino.	
MISTICANZA VERDE	6,00 €
Mix di insalata di campo da condire.	
PATATE	6,00 €
Patate al forno.	
SCAROLA	8,00 €
Scarola saltata con uvetta, pinoli e olive taggiasche.	

Main Courses

KING PRAWNS	17,00 €
King prawns in a Kataifi pasta.	
SQUID	18,00 €
Roasted giant squid tentacle with sweet potato purée and crispy guanciale shavings.	
PORK SHANK	18,00 €
Glazed pork shank with roasted potatoes.	
BEEF ASADO	20,00 €
Beef asado ribs on sautéed escarole with raisins, pine nuts, taggiasca olives and apricot chutney.	
SALT COD	20,00 €
Sous-vide salt cod with puttanesca chutney, taggiasca olives and capers.	
BEEF	6,00 €/Etto
Beef rib steak / Fiorentina (market weight).	
MANZO PREMIUM "DRY AGED"	9,00 €/Etto
Premium dry-aged beef rib steak / Fiorentina (market weight).	

From the Vegetable Garden

SAUTÉED BROCCOLI	6,00 €
Broccoli sautéed with garlic, olive oil and chilli.	
GREEN SALAD	6,00 €
Mixed wild leaf salad, to dress.	
POTATOES	6,00 €
Oven-roasted potatoes.	
ESCAROLE	8,00 €
Sautéed escarole with raisins, pine nuts and taggiasca olives.	

Le Coccole

TIRAMISU' 6,00 €
Il tiramisù dello Chef.

SPUMA DI CHEESECAKE 7,00 €
Spuma leggera di formaggio fresco al sifone, crumble croccante di biscotto, maracuja e aria di menta.

CAKE AL CAFFE' 8,00 €
Cake al caffè, mousse al cioccolato, caramello salato e pinoli sabbiati.

FRAMMENTI D'ORIENTE 8,00 €
Dischi di pan di spagna al cocco, crema al latte, mousse di cioccolato bianco, mango e menta.



FRUTTA FRESCA 6,00 €
Selezione di frutta di stagione.

*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)*

Sweet Treats

TIRAMISU' 6,00 €
The Chef's "tiramisù".

CHEESECAKE FOAM 7,00 €
Light fresh cheese foam made with a siphon, crunchy biscuit crumble, passion fruit and mint air.

COFFEE CAKE 8,00 €
Coffee cake, chocolate mousse, salted caramel and sandy pine nuts.

FRAGMENTS OF THE ORIENT 8,00 €
Coconut sponge cake discs, milk cream, white chocolate mousse, mango and mint.



FRESH FRUIT 6,00 €
Selection of seasonal fruit.

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

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

Pane

PANE E SERVIZIO

2,00 €

Bevande

ACQUA LISCIA (0.75 LT)	2,00 €
ACQUA FRIZZANTE (0.75 LT)	2,00 €
ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA (0.50 LT)	3,00 €
COCA COLA (VETRO. 0.33 LT)	3,00 €
CHINOTTO (VETRO.. 0.33 LT)	3,00 €
SCHWEPPES POMPELMO (VETRO 0.20 LT)	3,00 €
CRODINO (0.20 LT)	3,00 €
ORANSODA (0.20 LT)	3,00 €
LEMONSODA (0.20 LT)	3,00 €
ACQUA TONICA FEVER-TREE (0.20 LT)	3,00 €

Caffè

CAFFÈ	2,00 €
CAFFÈ DECAFFEINATO	2,00 €

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.

Bread

BREAD AND SERVICE	2,00 €
-------------------	--------

Beverage

STILL WATER (0.75 LT)	2,00 €
SPARKLING WATER (0.75 LT)	2,00 €
BOTTLED MINERAL WATER (0.50 LT)	3,00 €
COCA COLA (0.33 LT)	3,00 €
CHINOTTO (0.33 LT)	3,00 €
SCHWEPPES (0.20 LT)	3,00 €
CRODINO (0.20 LT)	3,00 €
ORANSODA (0.20 LT)	3,00 €
LEMONSODA (0.20 LT)	3,00 €
TONIC WATER FEVER-TREE (0.20 LT)	3,00 €

Coffee

COFFEE	2,00 €
DECAFFEINATED COFFEE	2,00 €

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.