



RONE
RESTAURANT

ANTIPASTI

TARTARE

Tartar de vită Piemontese Manzetta Prussiana, tăiat la cuțit cu gălbenuș lichid în panko
Piemontese Manzetta Prussiana beef tartare, hand-cut with a knife, served with a soft egg yolk in panko

SAINT-JACQUES HOKKAIDO

Scoici Saint-Jacques din Hokkaido, cremă de conopidă cu miso, fistic cu tahini, bergamotă
Hokkaido scallops, miso cauliflower cream, pistachio with tahini, bergamot

VITELLO TONNATO 2026

Vițel de lapte, sos tonnato, demi-glace, capere de Pantelleria, măslina Taggiasca și anșoa del Cantábrico
Milk-fed veal, tonnato sauce, demi-glace, Pantelleria capers, Taggiasca olives and Cantabrian anchovies

PATÉ

Pateu de vită, vițel și Mangalitza, glasat cu consommé de Porto și Cognac
Beef, veal and Mangalitza pâté, glazed with Port and Cognac consommé

PATÉ DI FUNGHI

Parfait de ciuperci, ceapă în osmoză și vinegretă de kalamansi
Mushroom parfait, osmosis-infused onion and kalamansi vinaigrette

RISOTTO

RISOTTO PESTO

Risotto Acquarello cu pesto vegetal, andivă și miere aromatizată cu trufă
Acquarello risotto with vegetable pesto, endive and truffle-infused honey

RISOTTO SCAMPO

Risotto Acquarello cu scampo, carne de crab și carpaccio de gambero blu
Acquarello risotto with langoustine, crab meat and blue prawn carpaccio

PASTA

SPAGHETTI MONOGRANO FELICETTI

Spaghetti Monograno Felicetti cu dashi afumat de scoici, midii la yakitori, lămâie și pătrunjel
Monograno Felicetti spaghetti with smoked clam dashi, yakitori-style mussels, lemon and parsley

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CORTILE

Tagliatelle făcute în casă cu ragù de curte, ficăței, Pecorino Romano maturat și demi-glace
House-made tagliatelle with farmyard ragù, chicken livers, aged Pecorino Romano and demi-glace

GNOCCHO TARTUFO E GAMBERO

Gnocchi de cartofi cu Gambero Rosso di Mazara del Vallo și cremă de trufă albă
Potato gnocchi with Gambero Rosso di Mazara del Vallo and white truffle cream

PACCHERO AL POMODORO

Pacchero Monograno Felicetti, extract de roșii, sos verde vegetal, pesto și sos de Pecorino dei Monti Sibillini
Monograno Felicetti pacchero, tomato extract, green vegetable sauce, pesto and Pecorino dei Monti Sibillini sauce

SECONDI

IL MARE

Pește de captură, velouté cu șofran și salată Caesar la grătar
Wild-caught fish, saffron velouté and grilled Caesar salad

MAIALINO

Purceluș de lapte confit, demi-glace, gel de morcov și chips crocant
Confit suckling pig, demi-glace, carrot gel and crispy chips

BACALAO

Lomo de Bacalao Giraldo, sos beurre blanc de citrice și risotto de conopidă
Bacalao Giraldo loin, citrus beurre blanc sauce and cauliflower risotto

IBERICO E WAGYU

File de porc Iberico și Wagyu A5, servite cu sosuri și cartofi aromați
Iberico pork tenderloin and A5 Wagyu, served with sauces and seasoned potatoes

COTOLETTA E COTTO

Șnițel din ceafă de porc Iberico, prosciutto cotto artizanal și cremă de trufe și ciuperci
Iberico pork neck schnitzel with artisanal prosciutto cotto and truffle & mushroom cream

AGNELLO

Cotlet de miel, cremă de Castelmagno
Lamb chop with Castelmagno cream

PANE

Serviciul de pâine
Bread service

DOLCI

PRE-DESERT

L'ATTESA

Sferă de iaurt grecesc și lime
Granité de castravete și mentă
Piper Timut • ulei de verbină
Greek yogurt and lime sphere
Cucumber and mint granita
Timut pepper • verbena oil

PICCOLA PASTICCERIA

L'ULTIMO RICORDO

Cească comestibilă din ciocolată albă
Ganache montată cappuccino
Madeleine cu zmeură
Insertie de zmeură
Sirop de zmeură, yuzu și piper Timut
Edible white chocolate cup
Whipped cappuccino ganache
Raspberry madeleine
Raspberry insert
Raspberry, yuzu and Timut pepper syrup