

Giano
Fortyseven Hotel

La nostra selezione di formaggi *Our cheese selection*

Selezione di formaggi italiani serviti con marmellate e confetture fatte in casa

Selection of Italian cheeses served with 47 homemade jam

Degustazione di 4 formaggi

Four cheese platter

14,00

Degustazione di 6 formaggi

Six cheese platter

18,00

Fortyseven Programma Verde

Aiutateci a salvaguardare l'ambiente, questo menu è stampato su carta riciclata.

Fortyseven Green Program

To help make the world different, this menu is printed on recycled paper.

If you are a Celiac Customer, please, inform your waiter and
The Chef will be more than happy to suggest alternative dish or to use the appropriate pasta

For any information regarding the ingredients and eventual allergenic
present in our preparation, it is possible to consult upon request our book of ingredients

VAT and service charge included

VAT and service charge included

Portate Principali Main Courses

Trancio di baccalà in olio- cottura con lenticchie <i>Sauteed slice of cod fish with black lentils</i>	30,00
Trancio di spigola di mare con crema di cannellini, e salsa alle acciughe <i>Slice of wild sea bass with cannellini white beans and anchovies sauce</i>	32,00
Filetto di manzo con con salsa alla zucca, crauto nero e riduzione di chianti <i>Grilled fillet of beef with pumpkin sauce, black sauer kraut and red wine Chianti sauce</i>	32,00
Guancetta di vitello cotta a bassa temperatura con purè di sedano, rapa al pepe nero e chips di patate dolci <i>Braised veal Guancette with celery purée, black pepper and potato chips</i>	26,00

*Pesce fresco consegnato giornalmente e abbattuto a -22° nel rispetto delle procedure HACCP
Daily fresh fish from the market, frozen -22 ° following HACCP procedure*

VAT and service charge included

Antipasti & Burgers Starters & Burgers

Prosciutto di Parma con focaccia fatta in Casa e composta di pomodoro <i>Parma ham with home made Focaccia bread and tomato compote</i>	16,00
Angus di manzo affumicato con insalata di puntarelle e salsa alle acciughe <i>Smoked Angus beef with chicory hearts and anchovies sauce</i>	18,00
Verdure di stagione alle erbe con tomino grigliato e salsa al basilico <i>Seasonal vegetable with herbs and grilled tomino cheese, balsamic vinegar sauce</i>	16,00
Mantecato di baccalà con cialda di polenta, cipollina al miele e salsa di balsamico <i>Creamy cod fish with polenta, baby onions with honey and balsamic vinegar</i>	18,00
Gamberi e verdure in tempura con salsa in agrodolce <i>Prawns and vegetables tempura in a sweet and sour sauce</i>	18,00
B – 47, Hamburger sandwich con patatine chips <i>Hamburger Sandwich with 250 grams of Black Angus meat served with chips</i>	16,00

(V) = Vegetarian

* Surgelato/frozen

VAT and service charge included

Primi Piatti First Courses

Fusilli al farro Felicetti con broccoli, salsa alle acciughe e pane croccante alla bottarga <i>Fusilli spelled Felicetti with broccoli, anchovies sauce and crispy bread with bottarga</i>	18,00
Ravioli di zucca gialla con fonduta di Parmigiano, crumble salato agli amaretti e chips di zucca <i>Home made "Ravioli" pasta farced with pumpkin , salted crumble and pumpkin chips</i>	18,00
Zuppa di verdure di stagione al profumo di basilico <i>Potato soup with fennel chanterelle mushrooms and nuts</i>	14,00
Tagliatelle di grano Matt con salsa alla bolognese e Parmigiano Reggiano <i>Matt durum wheat tagliatelle with meat sauce , Bolognese style and parmesan cheese</i>	16,00
Lasagnetta 47 <i>Fortyseven's homemade lasagna</i>	14,00

(V) = Vegetarian (PDO) = Protected Designation of Origin

VAT and service charge included

Tradizione Romane Roman Traditions

Baccalà e fiori di zucca in pastella <i>Morsals of unsalted codfish and zucchini flowers sautéed with a beer and flour batter and deep fried</i>	16,00
Supplì al telefono (V) <i>Rice croquettes with tomato sauce and mozzarella cheese covered with bread crumbs and deep fried (V)</i>	12,00
Mezze maniche alla Carbonara <i>Durum wheat short pasta with a Pecorino Romano PDO, egg and crunchy bacon sauce</i>	18,00
Bucatini all'amatriciana <i>Amatriciana Bucatini seasoned with a plum tomato sauce, pepper, smoked bacon and Pecorino Romano cheese PDO</i>	18,00
Spaghetti " ajo e ojio" (V) <i>Durum wheat spaghetti sautéed with Roman extra virgin olive oil from Sabina and sweet garlic (V)</i>	16,00
Spaghetti 'Giuseppe Cocco' alla cacio e pepe (V) <i>Artisan made 'Giuseppe Cocco' spaghetti covered with a creamy Caciotta cheese and pepper sauce (V)</i>	18,00
Saltimbocca alla romana <i>Rolled pieces of veal, garnished with ham, sage and fried in butter and served with mashed potatoes</i>	24,00

(V) = Vegetarian (PDO) = Protected Designation of Origin

VAT and service charge included

