



THE TIMES
Restaurant

Menu “ALLA CARTA”

servito dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 19:30 alle 22:30
served from 12 noon to 3:00 p.m. and from 7:30 p.m. to 10:30 p.m.



ANTIPASTI

Starters

Carpaccio di salmone marinato alla barbabietola con caviale di balsamico €16
Beetroot marinated salmon carpaccio with balsamic caviar €16

Gamberi in kataifi con maionese al profumo di agrumi €16
Prawns in kataifi with citrus-flavoured mayonnaise €16

Pappa al pomodoro, burrata e basilico €14
Pappa al pomodoro, burrata and basil €14

Bresaola di razza chianina, rucola, grana ed emulsione alla senape €16
Chianina bresaola, rocket, parmesan cheese and mustard emulsion €16

Mix di bruschette dello chef €14
Chef's bruschetta mix €14



PRIMI

First courses

Ajo e ojo 2.0 €18
(Alici, aglio, olio, peperoncino, gamberi, pangrattato aromatizzato)
(Anchovies, garlic, oil, chilli, prawns, flavoured breadcrumbs)

Cacio & Pepe Lime & Menta 16€
Pasta with pecorino cheese, pepper, lime and mint

Amatriciana a modo nostro €16
(Guanciale, pomodoro, pecorino, cipolla e aceto balsamico)
(Bacon, tomato, pecorino cheese, onion and balsamic vinegar)

Raviolo alla carbonara €16
(Ravioli con crema alla carbonara, fonduta di pecorino e polvere di pancetta)
(Ravioli with carbonara cream, pecorino cheese fondue and bacon powder)

Information on food allergies: Some dishes and drinks may contain one or more of the 14 allergens indicated by Regulation (EU) N. 1169/2011
*Products frozen or blast-chilled on site.



SECONDI PIATTI

Main courses

Tagliata di manzo all'aceto balsamico con rucola e pomodorini €20
Sliced beef in balsamic vinegar with rocket and cherry tomatoes €20

Petto d'anatra all'arancia con patate al sale €20
Duck breast with orange and salt potatoes €20

Polpo rosticciato, hummus e pomodorini arrostiti €20
Roasted octopus, hummus and cherry tomatoes €20

Trancio di branzino con crema di finocchi, liquirizia e lime €20
Sea bass slice with fennel cream, liquorice and lime €20



DOLCI

Dessert

Cheesecake frutti di bosco €8
Berry cheesecake €8

Tiramisù al sifone €8
Siphon Tiramisu €8

Tartelletta con crema al limone e meringa fiammeggiata €8
Tartlet with lemon cream and flamed meringue €8

Cialda croccante con gelato (cioccolato, pistacchio, crema) €8
Crispy wafer with ice cream (chocolate, pistachio, cream) €8