



da  
Paolino



## **Aperitif (EN) • Apéritif (FR) • Aperitif (DE) • Aperitivo (ES)**

### **(EN) Aperitif • 10**

Our platter available during aperitif hours (from 11 am to 1 pm and from 5 pm to 7:30 pm) may vary every day. Our chef will offer 6 tastings, both warm and cold

### **(FR) Apéritif • 10**

Notre plateau disponible pendant les heures d'apéritif (de 11h à 13h et de 17h à 19h30) peut varier chaque jour. Notre chef proposera 6 dégustations chaudes et froides

### **(DE) Aperitif • 10**

Unser Platte ist während der Aperitifzeiten (von 11:00 bis 13:00 Uhr und von 17:00 bis 19:30 Uhr) erhältlich und kann jeden Tag variieren. Unser Chef wird 6 Kostproben, sowohl warm als auch kalt, anbieten

### **(ES) Aperitivo • 10**

Nuestra tabla disponible durante el horario de aperitivo (de 11 a. m. a 1 p. m. y de 5 p. m. a 7:30 p. m.) puede variar cada día. Nuestro chef ofrecerá 6 degustaciones, tanto calientes como frías

---

### **(EN) Cuoppo (cone) of fried fish • 10**

### **(FR) Cuoppo (cornet) de poissons frits • 10**

### **(DE) Cuoppo (Tüte) mit frittiertem Fisch • 10**

### **(ES) Cuoppo (cono) de pescado frito • 10**

---

### **(EN) Selection of local cured meats and cheeses • 12**

### **(FR) Assortiment de charcuteries et fromages locaux • 12**

### **(DE) Auswahl an lokalen Wurstwaren und Käse • 12**

### **(ES) Selección de embutidos y quesos locales • 12**

---

### **(EN) Potato chips with lime and pink pepper • 5**

### **(FR) Chips de pommes de terre avec citron vert et poivre rose • 5**

### **(DE) Kartoffelchips mit Limette und rosa Pfeffer • 5**

### **(ES) Patatas fritas con lima y pimienta rosa • 5**



## **Before anything else (EN) • Avant toute chose (FR) • Bevor alles andere (DE) • Antes que nada (ES)**

### **(EN) Cheese Selection • 20**

Saffron-infused blue cheese - San Carlone with Luigi Guffanti coffee - Cheese with fruit and Moscato grappa - Cheese with tobacco leaves and Beppino Ocelli rum - Monteporo pecorino and Puglian burrata, accompanied by honey and preserves from Azienda Agricola Migliarese

### **(FR) Sélection de fromages • 20**

Bleu infusé au safran - San Carlone au café de Luigi Guffanti - Fromage aux fruits et grappa de Moscato - Fromage aux feuilles de tabac et rhum de Beppino Ocelli - Pecorino del Monteporo et burrata des Pouilles, accompagnés de miel et de confitures de l'Azienda Agricola Migliarese

### **(DE) Käseauswahl • 20**

Safranblauer Käse - San Carlone mit Luigi Guffanti Kaffee - Käse mit Früchten und Moscato Grappa - Käse mit Tabakblättern und Beppino Ocelli Rum - Monteporo Pecorino und apulische Burrata, begleitet von Honig und Konfitüren von Azienda Agricola Migliarese

### **(ES) Selección de quesos • 20**

Queso azul infusionado con azafrán - San Carlone con café de Luigi Guffanti - Queso con frutas y grappa de moscato - Queso con hojas de tabaco y ron de Beppino Ocelli - Pecorino del Monteporo y burrata de Apulia, acompañados de miel y conservas de la Azienda Agricola Migliarese

---

### **(EN) Patanegra Blazquez ham, Puglian burrata, and basil caviar • 20**

### **(FR) Jambon Patanegra Blazquez, burrata des Pouilles et caviar de basilic • 20**

### **(DE) Patanegra Blazquez Schinken, apulische Burrata und Basilikumkaviar • 20**

### **(ES) Jamón Patanegra Blazquez, burrata de Apulia y caviar de albahaca • 20**

---

### **(EN) Cantabrian Sea anchovies served with crostini and butter • 18**

### **(FR) Anchois de la mer Cantabrique Nardin servis avec des crostinis et du beurre • 18**

### **(DE) Kantabrische Sardellen Nardin, serviert mit Crostini und Butter • 18**

### **(ES) Anchoas del mar Cantábrico Nardin servidas con crostini y mantequilla • 18**

---

### **(EN) Selection of seafood salami • 26**

### **(FR) Sélection de salamis de la mer • 26**

### **(DE) Auswahl an Meereswurstwaren • 26**

### **(ES) Selección de embutidos de mar • 26**

---

### **(EN) Mixed raw seafood • 26**

Ask the staff for the daily composition

### **(FR) Assortiment de fruits de mer crus • 26**

Demandez la composition quotidienne au personnel en salle

### **(DE) Gemischte rohe Meeresfrüchte • 26**

Fragen Sie das Personal nach der täglichen Zusammenstellung

### **(ES) Mezcla de mariscos crudos • 26**

Pregunte al personal por la composición diaria

---

### **(EN) \*Availability of fresh and chilled fish tartare**

### **(FR) \*Disponibilité de tartare de poisson frais et réfrigéré**

### **(DE) \*Verfügbarkeit von frischer und gekühlter fischtartar**

### **(ES) \*Disponibilidad de tartar de pescado fresco y refrigerado**



## **Starters (EN) • Entrées (FR) • Vorspeisen (DE) • Entradas (ES)**

(EN) **Octopus sautéed in its own water, topinambur and thyme-infused oil emulsion • 16**

(FR) **Poulpe sauté à l'eau de mer, topinambour et émulsion d'huile de thym • 16**

(DE) **Geschmorter Oktopus in seinem eigenen Sud, Topinambur und Thymianöl-Emulsion • 16**

(ES) **Pulpo salteado en su propio jugo, tupinambo y emulsión de aceite de tomillo • 16**

---

(EN) **Seared Totanelli salad, citrus citronette, crispy asparagus, and bergamot gel • 15**

(FR) **Salade de Totanelli poêlés, citronnette aux agrumes, asperges croquantes et gelée de bergamote • 15**

(DE) **Gebratener Totanelli-Salat, Zitrus-Citronette, knuspriger Spargel und Bergamotte-Gel • 15**

(ES) **Ensalada de Totanelli a la plancha, vinagreta cítrica, espárragos crujientes y gelatina de bergamota • 15**

---

(EN) **Tempura-style Giraldo's cod, mint-flavored pepper tagliatelle, garlic yogurt sauce • 18**

(FR) **Morue Giraldo en tempura, tagliatelles de poivrons à la menthe, sauce yogourt à l'ail • 18**

(DE) **Giraldo's Kabeljau in Tempura, Pfeffernudeln mit Minze, Knoblauch-Joghurtsauce • 18**

(ES) **Bacalao Giraldo en tempura, tallarines de pimientos con menta, salsa de yogur con ajo • 18**

---

(EN) **Chianina beef tartare with mustard, capers, Cantabrian anchovies, chives, and marinated egg • 16**

(FR) **Tartare de bœuf Chianina, moutarde, câpres et anchois de la mer Cantabrique, ciboulette et œuf mariné • 16**

(DE) **Chianina-Rinder-Tartar mit Senf, Kapern und kantabrischen Sardellen, Schnittlauch und mariniertem Ei • 16**

(ES) **Tartar de chianina, mostaza, alcaparras y anchoas del mar Cantábrico, cebollino y huevo marinado • 16**

---

(EN) **Crispy brik pastry rolls filled with semi-matured toma cheese, porcini mushrooms, and Ariccia bacon potato parmantier • 14**

(FR) **Rouleaux croustillants de pâte brik farcis au fromage toma mi-vieilli, cèpes et parmantier de pommes de terre au lard d'Ariccia • 14**

(DE) **Knusprige Brikteig-Röllchen gefüllt mit halbgereiftem Toma-Käse, Steinpilzen und Parmantier-Kartoffelpüree mit Ariccia-Speck • 14**

(ES) **Rollitos de pasta brik rellenos de queso toma semimadurado, boletus y puré de patatas al estilo parmentier con panceta de Ariccia • 14**



**First dish (EN) • Premier plat (FR) • Erster Gang (DE) • Primer plato (ES)**

(EN) **Fussilloni with yellow datterino tomatoes, black pig 'nduja, and Monteporo pecorino fondue • 15**

(FR) **Fussilloni aux tomates datterino jaunes, 'nduja de porc noir et fondue de pecorino del Monteporo • 15**

(DE) **Fussilloni mit gelben Datterino-Tomaten, schwarzer Schweins-'Nduja und Monteporo-Pecorino-Fondue • 15**

(ES) **Fussilloni con tomate datterino amarillo, 'nduja de cerdo negro y fondue de pecorino del Monteporo • 15**

---

(EN) **Hare-filled cappelletti, brown sauce, and bay leaf powder • 16**

(FR) **Cappelletti farcis au lièvre, sauce brune et poudre de laurier • 16**

(DE) **Hase gefüllte Cappelletti, Bratensauce und Lorbeerblattpulver • 16**

(ES) **Cappelletti rellenos de liebre, fondo oscuro y polvo de laurel • 16**

---

(EN) **Linguine with clams, lemon zest, and grey mullet bottarga • 18**

(FR) **Linguine aux palourdes, zeste de citron et bottarga de mullet gris • 18**

(DE) **Linguine mit Venusmuscheln, Zitronenschale und Graumullet Bottarga • 18**

(ES) **Linguine con almejas, ralladura de limón y botarga de mugal • 18**

---

(EN) **Carnaroli rice, shrimp, pistachio, and liquid stracciatella cheese • 18**

(FR) **Riz Carnaroli, crevette, pistache et stracciatella liquide • 18**

(DE) **Carnaroli-Reis, Garnelen, Pistazien und flüssige Stracciatella • 18**

(ES) **Arroz Carnaroli, camarones, pistachos y stracciatella líquida • 18**

---

(EN) **Pacchero pasta with langoustine pulp, creamy zucchini sauce, and crispy zucchini flowers • 16**

(FR) **Paccheri à la pulpe de langoustine, sauce crémeuse aux courgettes et fleurs de courgette croustillantes • 16**

(DE) **Pacchero mit Langustenfleisch, cremiger Zucchini-sauce und knusprigen Zucchini-Blüten • 16**

(ES) **Pacchero con pulpa de langostino, crema de calabacín y flores de calabacín crujientes • 16**



## **Main courses (EN) • Plats principaux (FR) • Hauptgerichte (DE) • Platos principales (ES)**

(EN) **Low-temperature cooked suckling pig fillet, Mediterranean herb butter, tomato, licorice sauce, and vegetable caponata • 18**

(FR) **Filet de porcelet cuit à basse température, beurre aux herbes méditerranéennes, tomate, sauce à la réglisse et caponata de légumes • 18**

(DE) **Niedrigtemperaturgegartes Schweinefilet, mediterrane Kräuterbutter, Tomate, Lakritzsoße und Gemüse-Caponata • 18**

(ES) **Solomillo de cerdo cocido a baja temperatura, mantequilla de hierbas mediterráneas, tomate, salsa de regaliz y caponata de verduras • 18**

---

(EN) **Beef tagliata, smoked Maldon salt, and thyme potatoes • 22**

(FR) **Tagliata de bœuf, sel fumé de Maldon et pommes de terre au thym • 22**

(DE) **Rinder-Tagliata, geräuchertes Maldon-Salz und Thymiankartoffeln • 22**

(ES) **Tagliata de ternera, sal Maldon ahumada y patatas al tomillo • 22**

---

(EN) **Grilled breaded tuna with grilled endive, candied onion, and soy sauce • 20**

(FR) **Thon pané grillé, endive, oignon confit et sauce soja • 20**

(DE) **Gebratenes paniertes Thunfischsteak mit gegrilltem Endiviensalat, karamellisierten Zwiebeln und Sojasauce • 20**

(ES) **Atún empanado a la parrilla con endivias, cebolla caramelizada y salsa de soja • 20**

---

(EN) **Marinated anglerfish with seaweed, oven-baked, and pea cream • 18**

(FR) **Lotte marinée aux algues marines, cuite au four et crème de petits pois • 18**

(DE) **Marinierter Seeteufel mit Meeresalgen, im Ofen gebacken und Erbsencreme • 18**

(ES) **Rape marinado en algas marinas, cocido al horno y crema de guisantes • 18**

---

(EN) **Seared sea bass fillet, smoked with rosemary, served with wasabi, AOP field vegetables, and anchovy pearls • 18**

(FR) **Tranche de bar grillée, fumée au romarin, wasabi, légumes de saison AOP et perles d'anchois • 18**

(DE) **Angebratenes Wolfsbarschfilet, mit Rosmarin geräuchert, serviert mit Wasabi, AOP-Feldgemüse und Sardellenperlen • 18**

(ES) **Lomo de lubina a la plancha, ahumado con romero, wasabi, verduras de campo AOP y perlas de anchoa • 18**



## Dessert

Dessert • 7,5

## Degustazione

(EN) **Chef's 6-course Tasting Menu • 60**

3 Appetizers - 1 First Course - 1 Main Course - 1 Dessert

(FR) **Menu Dégustation du Chef 6 plats • 60**

3 Entrées - 1 Plat de Résistance - 1 Plat Principal - 1 Dessert

(DE) **Chef's 6-Gänge-Degustationsmenü • 60**

3 Vorspeisen - 1 Erster Gang - 1 Hauptgericht - 1 Dessert

(ES) **Menú de Degustación del Chef de 6 platos • 60**

3 Entrantes - 1 Primer plato - 1 Segundo plato - 1 Postre

---

(EN) **4-course Tasting Menu • 45**

1 Appetizer - 1 First Course - 1 Main Course - 1 Dessert

(FR) **Menu Dégustation 4 plats • 45**

1 Entrée - 1 Plat de Résistance - 1 Plat Principal - 1 Dessert

(DE) **4-Gänge-Degustationsmenü • 45**

1 Vorspeisen-- 1 Erster Gang - 1 Hauptgericht - 1 Dessert

(ES) **Menú de Degustación de 4 platos • 45**

1 Entrante - 1 Primer plato - 1 Segundo plato - 1 Postre

---

(EN) **\*Menu does not include beverages**

(FR) **\*Le menu n'inclut pas les boissons**

(DE) **\*Das menü beinhaltet keine getränke**

(ES) **\*El menù no incluye bebidas**

**Cover (EN) • Couvert (FR) • Gedeck (DE) • Cubierto (ES) • 2**





## Allergeni



Crostacei



Solfiti



Pesce



Sedano



Molluschi



Mostarda



Frutta a guscio



Arachidi



Glutine



Latte



Sesamo



Lupini



Uovo



Soia

