

Donna Camilla Savelli Hotel

Benvenuto!

Si può dare un'anima contemporanea ad un luogo storico?
Il ristorante Il Ferro e Il Fuoco vuole conferire una personalità Unica grazie al FERRO, quale materiale nobile del tempo con le trasparenze dei riflessi grigi e il FUOCO per infondere un'intimità calda con i toni ambrati, luminosi, accesi.
Le note ORO di design contemporaneo impreziosiscono e riecheggiano gli antichi sfarzi rinascimentali.
Buon appetito

Welcome!

Can you give a contemporary soul to a place full of history?
Restaurant "Il Ferro e Il Fuoco" wants to lend a Unique personality, thanks to Iron (FERRO), a noble matter of that time with grey shaded transparencies, and Fire (FUOCO), which gives warm intimacy with amber, luminous, glowing tones.
Contemporary design GOLDEN touches enrich and echo antique Renaissance splendor. The traditional gastronomic choice with a touch of innovation, with the curious and original Renaissance Tasting Menù, offers a visual, olfactory and tasting experience that is complete and, above all, authentic.
Enjoy your meal

“There is no love sincerer
than the love of food”

George Bernard Shaw

VRETREATS
DONNA
CAMILLA
SAVELLI
Your Retreat in Rome

ALLERGENI FOOD ALLERGY



Gentile Ospite, se è allergico o intollerante ad alcuni prodotti, la preghiamo di rivolgersi al personale di sala perché possa darle le informazioni riguardanti gli ingredienti utilizzati.

Dear Guest, if you are allergic or intolerant to some products, please ask to the staff to give you all the information concerning the ingredients used.

LE PROCEDURE HACCP TENGONO CONTO DEL RISCHIO DA CONTAMINAZIONE CROCIATA, TUTTAVIA LE OPERAZIONI DI MANIPOLAZIONE / SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE POSSONO COMPORTARE LA CONDIVISIONE DI AREE ED UTENSILI PERTANTO NON PUO' ESSERE ESCLUSO IL POSSIBILE CONTATTO TRA PRODOTTI ALIMENTARI ED ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI CONTENENTI ALLERGENI.

HACCP PROCEDURES KEEP RISK FROM CRUSH CONTAMINATION, HOWEVER HANDLING / PREPARATION /ADMINISTRATION OPERATIONS FOOD AND BEVERAGE CAN BE CONDUCTED BY AREAS AND TOOLS, THEREFORE THE POSSIBILE CONTACT BETWEEN PRODUCTS CAN NOT BE EXCLUDE ALIMENTARIES AND OTHER FOOD PRODUCTS CONTAINING ALLERGENS.

APERITIVO / APERITIF

Flute di prosecco con piccola sfiziosità dello chef
Prosecco & mini chef's surprise
€ 12,00

Aperitivo speciale del giorno
Special aperitif of the day
€ 10,00

Calice di spumante alle rose rinascimentale
(incluso per chi sceglie menù rinascimentale)
Renaissance glass of spumante with roses
(included with the Renaissance menu tasting)
€ 10,00

Signature cocktails
Our signature cocktails
€ 12,00

Aperitivo Romano
Trippetta croccante *cacio e pepe*
con flute di spumante cantine Silvestri
Crispy tripe *cacio e pepe* with a glass of local spumante wine
€ 19,00



In assenza di prodotti freschi sul mercato alcuni ingredienti
potrebbero essere abbattuti o sostituiti
con prodotti surgelati in origine

In absence of fresh product on the market, some ingredients may be
frozen by us or bought frozen in the origin

MENU RINASCIMENTALE

RENAISSANCE TASTING EXPERIENCE

Le antiche ricette del maestro Martino da Como (1430-1490), Chef della famiglia Sforza di milano, selezionate e rivisitate dal nostro Chef Emidio Gennaro Ferro vi condurranno in un vero e proprio viaggio temporale enogastronomico all'insegna di un tempo passato!

The ancient recipes of the renaissance times, cooked for the famous noble family Sforza by the chef Martino da Como (1430-1490) have been revisited after long tests and a studies from our Chef Emidio Gennaro Ferro, they will take you in a food and wines trip experience to discover the flavors of the past

Aperitivo Aperitif

Salvia frita e crostini di pinoli con miele e prosciutto
con prosecco allo sciroppo di rose

Fried sage leave and toast bread with honey, pine nuts and ham
with flute of prosecco with roses water



Sformato di melanzane con battuto di menta, erba pimpinella,
cannella, fiori di garofano, provatura e spolverata di zucchero
Eggplant pie with mint, pimpinella herb, cinnamon, minced
carnation flowers, provatura cheese and sprinkling of sugar



Ravioli "in tempo di carne" con "gengiovio" (zenzero),
zafferano e parmigiano

Tortelli with meat, "Gengiovio" (ginger), saffron,
clove and parmesan cheese



Rombo "a la mostarda" con purea di fave, "gamarello" (gambero),
mandorle e salsa all'aceto

Turbot "à a mostarda" with fava bean puree, "gamarello" (shrimp),
almonds and vinegar sauce



Torta cerase con acqua di rose, cannella e zenzero
"Cerase" cherry pie with fresh ricotta cheese, rose water,
cinnamon and ginger



Vini selezionati (pre fillossera)

Wines selection (before phylloxera)

Vernaccia di S. Gimignano DOCG - Cesani
Cerasuolo d'Abruzzo DOC - Vicini Ciavolich
Hypoclas di Donna Isabella de Medici - Sarandrea,
vino dolce ippocratico

Le porzioni del menù sono intese per una persona
The menù portions are intended for one person

75 €, Vini in abbinamento, acqua e caffè inclusi
matching wines, water and coffee included

MENU DEGUSTAZIONE ROMANO

ROMAN TASTING EXPERIENCE

Menù degustazione caratterizzato da piatti tipici della tradizione Italiana, una degustazione di sapori autentici del nostro territorio. Ad ogni piatto viene abbinato un calice di vino del territorio.

Traditional and tipycal Italian Tasting menù, a real and authentic Italian flavours. Every plate include a pairs local wines.

Aperitivo di benvenuto dello chef
Welcome chef aperitif

Panzanella integrale con gazpacho di pomodoro,
cipolla rossa in carpione e perle di melone
Traditional "panzanella", toasted brown bread with gazpacho,
onion and melon



Gnocchetti di patate *cacio pepe* con fiori di zucca
e guanciale croccante
Revisited "*cacio e pepe*" dumpling potatoes, with zucchini flowers
and crispy bacon



Trippetta croccante *cacio e pepe* con flute di
spumante cantine Silvestri
Crispy tripe *cacio e pepe* with a glass of local spumante wine



Il nostro tiramisù
Our home made tiramisù



Vini selezionati

Wines selection

Vermentino - Silvestri
Moscato di Terracina - Cantine S. Andrea
Vino liquoroso alle visciole - Velenosi

Le porzioni del menù sono intese per una persona
The menù portions are intended for one person

75 €, Vini in abbinamento, acqua e caffè inclusi
matching wines, water and coffe included

ANTIPASTI HORS D'OEUVRE

Polpo rosticcato con salsa di zucchine alla scapece,
fonduta di mozzarella e chips di patate viola € 26
Roasted octopus with aubergine sauce, mozzarella fondue and
violet potatoes chips



Veli di manzo affumicato con insalatina di campo
scaglie di grana ed emulsione al vino € 25
Beef carpaccio with seasonal salad, parmigiano
cheese and wine emulsion



Burratina di Andria e culatello
con pane carasau € 25
"Burrata" mozzarella cheese with "culatello"
ham and dried Sardinian bread



Caprese di bufala con pomodoro grappolo,
origano e basilico € 18
Caprese salad with buffalo mozzarella,
tomato, oregano and basil



Panzanella integrale con gazpacho di pomodoro,
cipolla rossa in carpione e perle di melone € 16
Traditional "panzanella", toasted brown bread
with gazpacho, onion and melon



Pane e panella con baccalà mantecato
e caviale di limone € 24
Revisited traditional "bread and panella"
with creamed cod fish and lemon caviar

Vretreats suggestion plate - Rome/ Venice /Taormina food icon



PASTA & RICE

Raviolo di burrata con salsa all'aglio nero fermentato
e tartare di gambero rosso al lime € 28

Burrata cheese ravioli with black garlic sauce,
shrimps tartare and bread flowered anchovies



Spghettone Felicetti alle vongole veraci
con polvere di bottarga € 20

Traditional spaghetti with clams and "bottarga"



Risotto di asparagi, stracciatella di bufala
e tuorlo d'uovo disidratato € 22

Asparagus risotto with buffalo mozzarella and dried eggs



Gnocchetti di patate cacio pepe con fiori di zucca
e guanciale croccante € 21

Rivisited "cacio e pepe" dumpling potatoes,
with zucchini flowers and crispy bacon



Pici di pasta fresca ai tre pomodori e basilico € 18

Home made spaghetti "pici"
with three tomatoes sauce and basil



SEASONAL CHEF'S SOUP

Vellutata di carote e zenzero con tortino
di ricotta all'erba cipollina € 15

Carrots and ginger cream with ricotta pie



Passatina di piselli alla menta con julienne
di calamaretti marinati e fava di cacao € 18

Mint flavored peas puree with marinated squids julienne
and cocoa beans



Crema estiva di avocado, cetrioli, basilico
e lime con crostini integrali € 16

Summer cream with avocado, cucumber, basil
and lime served with Roman brown bread



FISH MEAT & VEGETABLES

Trancio di spigola affumicata, con crudo di Mazara, spinacino scottato e crumble di caffè' € 36
 Smoked seabass fillet served with red prawn raw, vegetables and coffee crumble



Cuore di baccalà in *oliocottura*, con pomodorini, olive Itrana e scarola € 29
 Cod fish fillet in oil with tomatoes, black olives and batavan endive



Milanese di agnello alle erbe aromatiche, con verdure saltate e maionese alla curcuma € 35
 Lamb chops with aromatic herbs crust, served with sauteed vegetables and curcuma mayonnaise



Entrecote di manzo con tartufo estivo, cicoriotta piccante, patate e riduzione al vino rosso € 32
 Grilled beef entrecote with truffle, spicy Roman cicory, potatoes and wine sauce



Fagottini croccanti di verdure profumati al tartufo su crema di pomodoro e maionese alla lavanda € 22
 Crunch vegetables rolls with truffle aroma served on tomatoes cream and lavender mayo



CONTORNI & SALAD

Patate rosolate cacio&pepe € 10
 Roasted potatoes cacio&pepe



Verdure al vapore servite in bamboo varooma € 10
 Steamed seasonal vegetables in bamboo varooma



Selezione di verdure fresche grigliate € 9
 Grilled seasonal vegetables



Insalata mista, lattuga, carote, pomodorini, rucola e radicchio € 13
 Mixed salad with lettuce, carrots, cherry tomatoes, arugola and radicchio



Scarole stufate alla Napoletana con uvetta, pinoli e olive nere di Gaeta € 11
 Braised escarole Napolitan style, with raisins, pine nuts and black olives



MENU BAMBINI

KIDS MENU

MINNIE AND MICKEY MOUSE € 12

Prosciutto e mozzarella
Ham and mozzarella cheese



QUI QUO QUA € 10

Piccola omelette al formaggio
Cheese omelette



PETER PAN € 10

Pennette al pomodoro
Pasta with tomatoes sauce



POCAHONTAS € 10

Gnocchetti di patate al ragù
Dumpling potatoes gnocchi with meat ragout



CENERENTOLA € 10

Stelline in brodo con formaggino cremoso
Broth soup with mini stars pasta and creamy cheese



ROBIN HOOD € 15

Cotoletta di pollo con patatine fritte
Chicken escalope milanese with french fries



NEMO € 18

Spigola al vapore con purè di patate
Steamed sea bass with mashed potatoes



ELSA € 8

Coppa di gelato
Ice cream



ALADIN € 8

Tortino al cioccolato
Chocolate cake

