




*Primi piatti della nostra tradizione
in carta dal 1950*

Cannelloni della Sora Maria ripieni al pasticcio di vitellone
gratinati al sugo di pomodoro San Marzano DOP
e fior di latte dell'Agro Pontino
€ 12.00

Le pappardelle
al ragout di cortile bianco aromatizzato al ginepro e agrumi
"Già alla bifolca dal 1950 ricetta decantata da Luigi Veronelli"
€ 10.00

Le paste stagionali

Le candele di Gragnano Pastificio dei Campi
alla genovese di pecora ciavarra, maggiorana e ricotta affumicata di Aversa degli Abruzzi 
10.00 €

Le code de soreca alla integrali da Grano Solina Az.Agr Poggi
all'amatriciana campagnola
Guanciale di Bassiano, Pomodorini del Piennolo di Angelo Gioli, maggiorana e pecorino
€ 10.00

Le mafaldine di Gragnano Pastificio dei Campi
Ricotta di pecora Tenuta il Radichino "VT", guanciale croccante Lauretti
e tartufo scorzone dei monti Simbruini
€ 12.00

I tortelli farciti con stracciatella di burrata di bufala
pomodorino torpedino essiccato, pinoli e basilico
mantecati al burro salato e erbe aromatiche
10.00 €



Presidi Slow Food

Presidi Slow Food



Biologico

*Alcuni vegetali usati nella nostra cucina provengono
dal'Az. Agr. Mirti di Olevano Romano*