

## **MENU' ESTATE 2024**

*La Picagna di Angus ciociaro marinato in casa e affumicato al legno di ciliegio  
melone, maionese alla senape e miele e tartufo scorzone*

**14.00 €**

*Il fiore di zucca in tempura farcito di ricotta di pecora alle erbe  
pomodorini confit e fondente di zucchine*

**13.00 €**

*Due spicchi di focaccia al padellino a lievitazione naturale 80% di idratazione  
Prosciutto affumicato di Pancia di Angus, pesche bianche, stracciatella e misticanze selvatiche*

**14.00 €**

*Il maritozzo, farcito di baccalà mantecato, cipolla rossa marinata e salsa tzatziki*

**14.00 €**

*Il midollo di Angus gratinato, con la battuta della sua noce alla nduja di spilinga e tartufo scorzone*

**15.00 €**

*Il gran tagliere di salumi e formaggi da una nostra selezione sul territorio  
accompagnati con carciofini sott'olio fatti in casa e la nostra giardiniera*

**18.00 €**

### **Il quinto quarto**

*L'insalata tiepida di trippa di vitello, salsa gaspacho, menta e pecorino*

**16.00 €**

*Il foie-gras dei Romani: Fegatelli di maiale nella rete, albicocche e mosto cotto di cesanese*

**13.00 €**

*La bresaola di cuore di vitellone fatta in casa, pesto di giardiniera,  
cipolla rossa marinata e aceto balsamico*

**13.00 €**

### **I primi piatti stagionali**

*I tortelli come un pollo alla romana con peperoni*

**14.00 €**

*Le code de soreca tirate a mano con farina senatore Cappelli integrale "Secondo Natura di ArnaraFR"  
con salsa ortolana di pomodoro casalino verdone, verdure brasate, stracciatella di bufala e basilico*

**14.00 €**

*Gli gnocchi di patate al pesto di basilico, baccalà, pinoli tostati e peperone crusco*

**14.00 €**

### **Il risotto del mese**

**Il risone di grano duro del Pastificio dei campi alle zucchine romanesche  
fiori di zucca, acciughe al burro e ricotta stagionata di Anversa degli Abruzzi**

**14.00 €**

### **I primi piatti della nostra tradizione di Famiglia**

*Cannelloni della Sora Maria ripieni al pasticcio di vitellone, gratinati al sugo di pomodoro San Marzano  
e fior di latte artigianale mozzato a mano "Agr. Ammano "Fiumicino"*

**14.00 €**

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

**14.00 €**

**La nostra cucina si basa principalmente da ingredienti del territorio  
da agricoltura naturale e allevamenti etici**

**Il pane viene preparato con farine biologiche dal forno PEZZ de PANE "FR"**

**La frutta e le verdure laboratorio agricolo ciociaro e ortofrutticola Spoletini**

**Le carni brade e i salumi sono della Macelleria Bottega di "Casalvieri"**

**e Antonio Lauretti "Amaseno", Le uova "Secondo Natura di Arnara FR"**

**Le farine "Secondo Natura di Arnara FR"**

**Fior di Latte e formaggi Az.Agr.Ammano**

## **I Secondi**

### **L'abbacchio Romano IGP :**

*Il coscio alla brace farcito con erbe selvatiche e pecorino*

*La cotoletta frita panata con chips di patate, la coratella con cipolle alla romana*

**22.00 €**

*Il garofolato di cappello del prete di vitella alla malvasia e verdure dell'orto brasate*

**20.00 €**

*La tagliata di Angus da allevamenti bradi in Valcomino "Allevatore Tommaso Ganganelli"*

*San Marzano arrostito, peperone di Pontecorvo, fondo barbecue e tartufo scorzone*

**30.00 €**

*Il fritto di animelle di vitella zucchine e i suoi fiori*

**18.00**

*La pancia di maiale nero arrostita all'orientale in salsa Teriyaki*

*Con pak choi stufato allo zenzero e cipolla dolce*

*"Maiali allevati da Luigi Cortina a Ceccano"*

**20.00 €**

*La spiedo con salsiccia di pecora alla brace, primo sale alla griglia e salsa gaspacho*

**18.00 €**

## **I dolci**

**9.00 €**

*Il tiramisù espresso con mascarpone artigianale a latte crudo*

*con la pastarella Olevanese, consistenze croccanti e cioccolato Guanaja Valrhona*

*millefoglie alla crema vanigliata e frutta estiva*

*Pain au chocolat sfogliato a mano al burro francese e cioccolato Valrhona*

*da pucciare in una spuma di cappuccino*

*Delizia al limone ghiacciata al cioccolato bianco, lime e profumo di menta glaciale*

*La tartella brulee con meringa italiana, albicocche sciroppate e gelato alla vaniglia*

*La pavlova ai lamponi*

***Degustazione di 6 formaggi dal nostro territorio accompagnati da mostarde e miele***

**18.00 €**



***Menù degustazione a scelta di un piatto per ogni portata***

***4 piatti a vostra scelta 55.00 € dal menù del mese***

***Con percorso di 4 vini del territorio 65.00 €***

***Il menù degustazione deve essere per tutti i commensali del tavolo***

***Il caffè da una miscela arabica Morganti e servito con pasticceria secca della casa 3.00 €***

***oppure mono varietali Mondì caffè 4.00 €***

***servizio e pane 3.00 €***