

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 mistricanze 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 €