

MENU' < SETTEMBRE 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 midollo di Angus gratinato, con la battuta della sua noce alla nduja di spilinga e tartufo scorzone

15.00 €

La nostra parmigiana con stracciatella di bufala, pomodorini confit e pesto di basilico

13.00 €

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

14.00 €

Il tonno di coniglio con fagiolo cannellino di Atina "Secondo Natura" e giardiniera artigianale

15.00 €

*Il gran tagliere di salumi e formaggi da una nostra selezione sul territorio
accompagnati con olive di gaeta e la nostra giardiniera*

18.00 €

Il quinto quarto

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

13.00 €

Le animelle di vitella, burro e salvia, sfumate al marsala e majo alle nocciole tostate

18.00 €

*Il tegamino di trippa di vitello, con porcini, pomodorini,
mentuccia e pecorino*

14.00 €

I primi piatti stagionali

I tortelli farciti di coniglio alla cacciatora, pomodori secchi, capperi croccanti e oliva di Gaeta

14.00 €

*Le mafalde del Pastificio dei campi
con ragout di pecora al profumo di coriandolo, leggera besciamella di pecorino e origano fresco*

14.00 €

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

14.00 €

Il risotto del mese

Il risotto carnaroli "Riseria Gazzani" al cesanese, fichi, prosciutto di Bassiano e timo

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

La trilogia di 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 capocollo di maiale nero al barbecue

pesche arrostate, il suo fondo all'orientale e friggittello rosso piccante

"Maiali allevati allo stato brado da Luigi Cortina a Ceccano"

20.00 €

Il garofolato di cappello del prete di vitella alla malvasia e finferli arrostiti

20.00 €

La costatina di manzo Highlander da allevamenti bradi in Valcomino "Allevatore Davide Gargaro

Friggittelli e tartufo scorzone

30.00 €

La braciola di pecora alla griglia salsa alla menta romana broccoli e melanzana braciata

20.00 €

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

Maritozzo romano farcito al gelato di nocciole della Tuscia e salsa mou salata

Cubo al cioccolato fondente Guanaja Valrhona, lamponi e gelato ai lamponi

La tartella brulee con meringa italiana, fichi sciropati e gelato ai fichi

Bigne craquelin alla panna chantilly francese, salsa mou salata e caramello croccante

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 €