

MENU' INVERNO 2025

Il carciofo violetto come una matticella al barbecue, maionese leggera di albumi di limone e mentuccia e olio novello Quattrococchi

13.00 €

La bombetta frita di allessato di manzo, con mistricanze selvatiche, salsa tartara alla giardiniera

14.00 €

*La picagna di Angus ciociaro marinata in casa e affumicata al legno di ciliegio
Misticanze selvatiche, salsa alla senape e miele, tartufo uncinato*

14.00 €

Il croccante di baccalà, zuppetta di ceci da antica varietà locale e olio novello

14.00 €

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

15.00 €

*Due spicchi di focaccia al padellino a lievitazione naturale 80% di idratazione
Mortadella artigianale di Roberto Cedrone "La Bottega Del Macellaio Casalvieri"
cipolle di tropea all'agrodolce, stracciatella e pistacchio*

14.00 €

Il gran tagliere di salumi e formaggi da una nostra selezione sul territorio e la nostra giardiniera

18.00 €

Il quinto quarto

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

14.00 €

Le animelle di vitella al burro, sfumate al marsala e carciofi fritti

18.00 €

I primi piatti stagionali

*Agnolotti farciti di cappone da allevamenti in libertà "Az. Agr. Fantozzi di Alvito FR"
Mantecati alla panna al brodo di porcini e tartufo nero pregiato*

18.00 €

*Gli gnocchi di patate, saltati al burro, aringa affumicata, stracciatella,
puntarelle e cipolla rossa marinata*

14.00 €

*I mafaldoni del pastificio de Campi al ragout di pecora al profumo di coriandolo
con grana di pecora del Gran Sasso 36 mesi*

14.00 €

Il risotto del mese

*Il risotto carnaroli "Riseria Gazzani" al verde di borragine, robiola vaccina,
nocciole tostate, salsa agli alici e fiori selvatici essiccati*

15.00 €

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" e uovo Sopo Genazzano

Le farine "  Secondo Natura di Arnara FR"

Fior di Latte e formaggi Az.Agr.Ammano 

I Secondi

*La scamerita di maiale nero al grill
cremoso di carota agli agrumi, il suo fondo all'orientale e pak choi stufato
"Maiali allevati allo stato brado da Luigi Cortina a Ceccano"*

20.00 €

La scamorza alla griglia con arrosticini di pecora bergamasca e broccoletti

20.00 €

*La tagliata di scamone di Angus ciociaro maturato 30 giorni
Radicchio marinato grigliato e tartufo uncinato*

30.00 €

*Il garofolato di cappello del prete di Angus ciociaro al cesanese,
crema di patate e broccoletti*

20.00 €

I pennuti

*½ piccione al tegame farcito al pasticcio di vitellone al tartufo nero pregiato
con crema di patate*

23.00 €

*La quaglia farcita di verze e castagna mosciarella, lenticchie al tegame
e cavolo rosso marinato*

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*

Tarte tatin sfogliata di pere al rhum, crema inglese e gelato alla vaniglia

Maritozzo romano

farcito al gelato di torroncino, panna montata e meringhe

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

La tartella alla cremè brulè meringa italiana bruciata e gelato di clementine

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 €