

MENU' INVERNO 2025

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

13.00 €

La picagna di Angus ciociaro marinata in casa e affumicato al legno di ciliegio

Crudo di carciofi e salsa alla senape e miele

14.00 €

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

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

15.00 €

La focaccia al padellino a lievitazione naturale 70% di idratazione "Per 2 persone"

Mortadella artigianale di Roberto Cedrone, stracciatella e puntarelle

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 €

La testina di vitello arrotolata nella sua lingua, giardiniera, rafano e salsa verde

14.00 €

I primi piatti stagionali

Tortelli ai tre arrostiti mantecati alla panna di Ammano Bio in brodo di porcini e tartufo nero pregiato

20.00 €

Le fettuccine fatte in casa alla farina di farro

con carciofi alla romana, pancetta di maiale nero 12 mesi di Roberto Cedrone pecorino e mentuccia

14.00 €

Le code de soreca tirate a mano con Farina Bio di Secondo Natura Arnara FR

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" come una tiella di Gaeta

Scarola, pinoli, uvetta, e alici di Anzio gratinate

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 e legumi "Secondo Natura di Arnara FR"

e uovo Sopo Genazzano, la Farina di Amais Agostinella di Domenico Placidi "Vallepietra"

Le farine "Secondo Natura di Arnara FR"

Fior di Latte e formaggi Az.Agr.Ammano, formaggi di capra Az. Capramara di Pescosolido "FR"

I Secondi

La trilogia di Abbacchio Romano IGP :

Il coscio alla brace farcito con erbe selvatiche e pecorino

La cotoletta frita panata con patate fritte, la coratella di abbacchio con cipolle

22.00 €

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 di Az .Agr. Ammano alla griglia con arrosticini e salsiccia di pecora e broccoletti saltati

20.00 €

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

20.00 €

La tagliata di noce di Angus "Grass Fed" da allevamenti in Valcomino maturata nella sua sugna

radicchio marinato grigliato e salsa fatta in casa al tartufo uncinato

30.00 €

I pennuti

½ piccione al tegame farcito al pasticcio di vitellone al tartufo nero pregiato

con crema di patate e lenticchie al tegame

22.00 €

La quaglia alla diavola, salsa agrodolce piccante, patata croccante e broccoletti amari saltati

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

Tortino di pere caldo con gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato, crema inglese e gel al Rhum

Maritzo romano farcito con gelato ai pistacchi, panna montata e meringhe

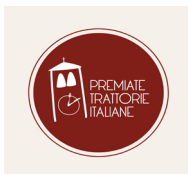
Cubo al cioccolato fondente Guanaja Valrhona, lamponi e gelato ai lamponi

La tartella alla cremè brulé 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 €