

MENU' PRIMAVERA 2025

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

13.00 €

La vignarola della campagna romana con baccala sfogliato e maionese di ricotta

14.00 €

2 spicchi di focaccia al padellino a lievitazione naturale 70% di idratazione mortadella artigianale di Roberto Cedrone "Casalveiri FR" stracciatella di bufala e pistacchio

14.00 €

L'insalata di mosticanze selvatiche, alici, primo sale di pecora e aglio orsino

12.00 €

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 €

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

15.00 €

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

I ravioloni olevanesi con ricotta di pecora alle erbe spontanee mantecati al burro e salvia con fondente di piselli freschi e pecorino romano

14.00 €

Le fettuccine fatte in casa alla farina senatore Cappelli di Secondo Natura Bio con carciofi alla romana, pancetta di maiale nero 12 mesi di Roberto Cedrone, pecorino e mentuccia

14.00 €

Le candele spezzate di Gragnano al ragout di pecora al profumo di coriandolo con leggera besciamella alla toma di capra "Az Agr.Capramara della Val Comino


14.00 €

Gli gnocchi del mese

Gli gnocchi di patate all'abbacchio brodetto cacio, ovo, asparagi e finocchio selvatico

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 rollè di abbacchio alla brace, farcito mentuccia e pecorino
la cotoletta frita panata con chips di patate, coratella con cipolle*
22.00 €

*La pancia di maiale nero all'orientale "Pork Belly" pak choi stufato,
fondente di carote agli agrumi e cipollotti all'agrodolce*
20.00 €

*La costata di vitellone bianco, radicchio marinato grigliato, fondo al cesanese e senape
"Vitellone allevato allo stato brado in Valcomino da Davide Gargaro"*
28.00 €

Ossobuco di vitella al tegame con salsa gremolada e asparagi grigliati
20.00 €

*½ piccione al tegame, farcito al pasticcio di vitellone al tartufo nero pregiato
lenticchie al tegame di secondo natura e polenta Agostinella Fritta*
22.00 €

La scamorza di Ammano alla griglia, arrosticini di pecora, salsiccia di pecora e broccoletti saltati
20.00 €

*Il coniglio porchettato alla frittatina di finocchietto selvatico e asparagi
Fondente di finocchio e spinaci saltati*
20.00 €

I dolci

9.00 €

*Il tiramisù alle fragole espresso con mascarpone artigianale
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

Maritozzo 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 brulè meringa italiana bruciata e gelato alle fragole

Bigne craquelin con ganache di cioccolato bianco, lime e culis di fragole

Il croissant fatto in casa al caffè chantilly alla vaniglia Thaiti

Il tris di gelati

Vaniglia Thaiti, banana e cannella e clementine

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 €