



Antipasti

*Il gran tagliere di salumi, formaggi e sott'oli fatti in casa
da una nostra selezione*

SALUMI

Capocollo di Maiale Nero Dei Monti Lepini

Prosciutto di Bassiano

Salsiccia di Monte San Biagio al Coriandolo

Ventricina Olevanese

Susianella del Viterbese  Presidi Slow Food

FORMAGGI

Robiolina di capra Di Az. Agr. Capocerrito Trevi nel Lazio

Caciofiore della Campagna Romana  Presidi Slow Food

Fiocco della Tuscia

Provolone Recco di Formia

10.00 €

la polpetta di coda alla vaccinara

il suo sugo e sedano croccante

10.00 €

Filetto croccante di baccalà alla romana

con fondente di ceci della valle dell'Aniene "Poggi"

10.00 €

Il foie gras dei romani:

Il fegatello di maiale, mele e mosto cotto di cesanese

10.00 €

La tartare di manzo Piemontese

con battuto di cipolla rossa, uovo di quaglia e maionese alla senape

10.00 €

Hamburger di abbacchio Romano I.G.P. con pane ai tre cereali

Broccoletti, cipolla e fonduta cacio e ovo

10.00 €

Animelle di vitella al tegame, nappate dal fondo di vitella

fondente di patate e cipolle rosse

10.00 €

La zuppetta di patate alle rape bianche e rosse

con coratella di abbacchio, broccoletti croccanti e pane tostato

10.00 €

