



*Primi piatti della nostra tradizione  
in carta dal 1950*

**Cannelloni della Sora Maria ripieni al pasticcio di vitellone**

*gratinati al sugo di pomodoro San Marzano DOP  
e fior di latte di Morolo a latte crudo "Scarchilli"*

€ 10.00

**La nostra Amatriciana :**

**"Le code de Soreca" tirate a mano con farina integrale di grano Solina "Poggi"**  
*all'amatriciana con pomodoro San Marzano, guanciale di maiale Nero dei Monti Lepini  
pecorino e maggiorana*

€ 10.00

**Le pappardelle**

*al ragout di cortile bianco aromatizzato al ginepro e agrumi  
"Già alla bifolca dal 1950 ricetta decantata da Luigi Veronelli"*

€ 10.00

**Le paste stagionali**

**Gli gnocchi di patate allo zafferano dei monti prenestini "Le erbe di Chirone"**

*con abbacchio cacio e ovo*

€ 10.00

**I superspaghettoni Verrigni**

*pesto di broccoletti, aringa affumicata e peperoni cruschi*

€ 10.00

**I cappelletti di cappone fatti in casa**

*nel suo brodo e parmigiano 30 mesi*

€ 10.00

**Con 10 Gr. di tartufo bianco**


20.00 €

**La zuppa del giorno**

**La zuppa di fagioloni di Vallepietra  e borragini**  
*con quadrucci di Grano Solina integrale Poggi  
e olio evo Novello Quattrociocchi*

10.00 €



**Presidi Slow Food**  **Biologico**  
*Alcuni vegetali usati nella nostra cucina provengono  
e dal'Az. Agr. Mirti di Olevano Romano*