



*Primi piatti della nostra tradizione
in carta dal 1950*

Cannelloni della Sora Maria ripieni al pasticcio di vitellone
gratinati al pomodoro
e fior di latte di Morolo a latte crudo "Scarchilli"
€ 10.00

Le code de soreca acqua e farina
all'amatriciana "Ricetta della Sora Maria con cipolla e maggiorana"
con farina integrale di grano Solina Dell'Az. Agr. Poggi di Ciciliano
guanciale Riserva di Bassiano, pomodoro San Marzano dell' Agro Sarnese -Nocerino 
e pecorino Romano
10.00 €

Le pappardelle all'uovo
con farina di grano Duro Senatore Cappelli macinata a pietra "Az. Agr. Poggi"
al ragout di caccia aromatizzate al ginepro e agrumi
"Già alla **bifolca dal 1950** ricetta decantata da Luigi Veronelli"
€ 10.00

Le paste stagionali

I rigatoni di Verrigni
con fondente di broccoletti quarantini
salsiccia "Fifty Fifty" di Roberto Liberati briciole di pane tostato e pecorino
€ 10.00

Le fettuccine tirate al mattarello
con farina di grano duro Senatore Cappelli macinata a pietra "Az. Agr. Poggi"
al ragout di abbacchio Romano cacio e ovo al profumo di limone
€ 10.00

I ravioloni Olevanesi alla ricotta di capra di Marzia Molinari "Trevi Nel Lazio"
Mantecati con il pomodorino del Piennolo e il pomodorino spunzillo "Giallo" di Angelo Gioli
ricotta salata ed erbe aromatiche
€ 10.00



Presidi Slow Food



Biologico

Alcuni vegetali usati nella nostra cucina provengono
dall' Az. Agr. Di Giorgio Marra "**ORTICOLTI**" 
e dall'Az. Agr. Mirti Andrea