

MENU' APRILE 2024

*La Picagna di Angus marinato in casa e affumicato al legno di ciliegio
crudo di carciofi e majo al pecorino*

"Angus allevati in ciociara da Tommaso Ganganelli "

14.00 €

Il croccante di baccalà salsa aioli all'aglio novello e misticanze selvatiche

13.00 €

*Il carciofo violetto alla brace al battuto di mentuccia e aglio maionese leggera agli albumi
e olio evo da oliva Itrana Quattrococchi*

13.00 €

Il maritozzo al cacao, farcito di coda alla vaccinara, sedano croccante e pecorino

15.00 €

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

15.00 €

*Il gran tagliere di salumi e formaggi da una nostra selezione sul territorio
accompagnati con il carciofo di quattrococchi e la nostra giardiniera*

18.00 €

Il quinto quarto

Il fritto alla romana

Cervelletti di vitella, animelle e carciofi fritti con leggera maionese al limone

16.00 €

Il foie-gras dei Romani: Fegatelli di maiale nella rete, mele Anurche e mosto cotto di cesanese

13.00 €

*La terrina di nervetti di vitellone bianco dell'appennino e grigliati in padella di ferro
mostarda, salsa verde e piccola giardiniera*

13.00 €

Yakitori di coratella di abbacchio in salsa terjaki con cipolle stufate all'agrodolce

13.00 €

I primi piatti stagionali

*I tortelli al verde farciti con ricotta di pecora alle erbe spontanee e fiori di borraggine
fondente di piselli alla menta e ricotta di Anversa degli Abruzzi*

14.00 €

Le fettuccine di grano duro senatore Cappelli fatte in casa

Carciofi alla romana e fritti, guanciaie di maiale nero di Antonio Lauretti, pecorino e mentuccia

14.00 €


*Le candele spezzate del Pastificio dei Campi al ragout di pecora brada,
besciamella di pecorino e maggiorana*

14.00 €

*Gli gnocchi di patate fatti in casa alla carbonara, con vignarola della campagna romana
guanciaie croccante, pecorino e finocchietto selvatico*

14.00 €

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 €

Il pane viene preparato con farine biologiche dal forno PEZZ de PANE "FR"

La frutta e le verdure selvatiche Az. Neccia di Paliano e ortofrutticola Spoletini

Le carni brade e i salumi sono della Macelleria Bottega di "Casalvieri"

e Antonio Lauretti di Amaseno, Le uova "  Solenti Clivi"

Le farine monococco di Benedetto Callori "Arcinazzo Romano"

Fior di Latte e formaggi Az.Agr.Ammano bio "Fiumicino "

I Secondi

La trilogia di abbacchio Romano IGP :

Il rollè di coscio e spalla al grill, farcito di mentuccia e pecorino

La cotoletta panata con chips di patate e la coratella all'olevanese con cipolle

22.00 €

La pancia di maiale nero "Pork Belly" arrostita con salsa all'orientale e pak choi croccante

"Maiale da allevamenti bradi di Luigi Cortina a Ceccano"

20.00 €

Il cappello del prete di vitella, garofolato al vino ottonese

verdure primaverili brasate al burro e purè di patate

20.00 €

La costata di Angus ciociaro "Rib Eye" allevato allo stato brado da Tommaso Canganelli

Tartufo scorsone, patate croccanti e fondo barbecue

70.00 € al kg. Taglio da circa 600 Gr.

Il rollè di coniglio braciato al barbecue farcito con frittatina di asparagi e finocchietto

Vellutata di finocchio e asparagi saltati al burro

20.00 €

½ Piccione al tegame al profumo di anice stellato e farcito al pasticcio campagnolo

con contorni di stagione brasati

23.00 €

I dolci

9.00 €

*Il nostro tiramisù espresso con mascarpone artigianale a latte crudo
con la pastarella Olevanese, consistenze croccanti e cioccolato Gunaja Valrhona*

*Il cannolo sfogliato alla crema chantilly al limoncello, coulis di fragole
e insalata di fragole alla menta fresca*

La girella sfogliata fatta in casa all'uvetta con gelato di banana e cannella e crema inglese

Bigne craquelin alla panna chantilly francese, salsa mou salata e caramello croccante

Come una sacher :

Cubo di cioccolato fondente Valrhona, consistenze di lamponi gelato alla vaniglia Thaiti

La tartella bruleè con meringa italiana e gelato mantecato al limone

Il tris di gelati fatti in casa :

Nocciola tostata della Tuscia, gelato alla fragola favetta di Terracina

Mantecato al limone della costiera

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

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 €