

I Fuori Carta aprile 2024

***La pizza al padellino a lievitazione naturale fatta in casa 80% di idratazione
con pulled Pork di maiale nero ciociaro, misticanze, stracciatella
e salsa agrodolce con acciughe miele e senape***

per 2 persone

15.00 €

Antipasti

***Il nostro patè di fegatini di pollo
su crostini di pane del forno Pezz pane di Frosinone
Scalogno all'agrodolce e tartufo uncinato***

15.00 €

***Il primo sale di pecora alla griglia
L'insalata di misticanze selvatiche con aringa affumicata
aglio selvatico, cipollotto novello e fiori primaverili***

13.00 €

***Il tegamino con uova solenti Clivi  in camicia
con vignarola della campagna romana e guanciaie tostato***

13.00 €

Il risotto del mese

***Il risotto carnaroli all'ortica, robiolina di Ammano
nocciole tostate e fiori selvatici essiccati***

16.00 €

Il secondo della settimana

***La pecora di razza bergamasca "Cottura al sangue"
la sua salsiccia alla brace fondo barbecou
e Vignarola della campagna romana
"Le pecore provengono da allevamenti bradi in Valcomino"***

22.00 €

***La fiorentina di Angus ciociaro allevato allo stato brado
da Tommaso Canganelli in quel di Pontecorvo
servita con contorni misti***

70.00 € al kg