

MENU' MAGGIO 2024

*La Picagna di Angus marinato in casa e affumicato al legno di ciliegio
Crudo di favette e majo al pecorino "Angus allevati in ciociara da Tommaso Ganganelli "*

14.00 €

Il fiore di zucca in tempura farcito di ricotta di pecora alle erbe e pomodorini datterini scottati

13.00 €

*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 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 quattrociocchi e la nostra giardiniera*

18.00 €

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

13.00 €

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 €

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 €

I mafaldoni del Pastificio dei Campi al ragout di pecora brada, besciamella di pecorino e maggiorana

14.00 €

Gli gnocchi di patate fatti in casa al pesto di basilico, baccalà, pinoli tostati e peperone crusco


14.00 €

La Zuppa del mese

**Minestrone tiepido alle verdure primaverili croccanti, profumo di basilico
e risone di grano duro del pastificio dei campi**

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 rolle di coscio e spalla farcito alle erbe e pecorino scottato al barbecue
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 vitellone Bianco dell'appennino Laziale, garofolato al vino cesanese
verdure primaverili e pure di patate*
20.00 €

*La tagliata di vacca vecchia "Allevata in fattoria ad Amaseno da Antonio Lauretti"
con Tartufo scorzone, peperone cornetto e fondo barbecue*
28.00 €

Il polletto alla diavola, emulsione di limone e timo, fagiolini grigliati e chips di patate
20.00 €

*L'arrosticino di pecora di razza bergamasca e la sua salsiccia
salsa Tandoori e ratatulle di verdure croccanti
"Le pecore provengono da allevamenti bradi in Valcomino"*
22.00 €

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 €**