

MENU' OTTOBRE 2024

*La Picagna di Angus ciociaro marinato in casa e affumicato al legno di ciliegio
Misticanze selvatiche, maionese alla senape e miele, tartufo scorzone*

14.00 €

Terrina di muscolo di vitellone frita con misticanze selvatiche, salsa verde e salsa giardiniera

14.00 €

*La scarola mbuttunata e gratinata con baccalà, uvetta e pinoli
fondente di pomodorino giallo del piennolo al finocchietto selvatico*

14.00 €

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

15.00 €

*Due spicchi di focaccia al padellino a lievitazione naturale 80% di idratazione
Prosciutto affumicato di Pancia di Angus, fichi, stracciatella e misticanze selvatiche*

14.00 €

Il tonno di coniglio con fagiolo regina "Secondo Natura" e giardiniera artigianale

14.00 €

*Il gran tagliere di salumi e formaggi da una nostra selezione sul territorio
accompagnati con olive di gaeta e la nostra giardiniera*

18.00 €

Il quinto quarto

Il foie-gras dei Romani:

Fegatelli di maiale nella rete, mele anurche e mosto cotto di cesanese

13.00 €

Le animelle di vitella, burro e salvia, sfumate al marsala e funghi porcini

18.00 €

I primi piatti stagionali

*Agnolotti farciti di colombaccio alla leccarda, saltati nel suo fondo,
crema di cavolfiore e tartufo uncinato*

17.00 €

Le candele spezzate del Pastificio dei campi con genovese di pecora e fondente di cipolle dolci

14.00 €

*Gli gnocchi di patate verdi, saltati al burro, aringa affumicata, puntarelle
stracciatella e cipolla agrodolce*


14.00 €

Il risotto del mese

***Il risotto carnaroli "Riseria Gazzani" alla zucca,
salsiccia di maiale nero, castagne e funghi finferli***

15.00 €

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 €

***La nostra cucina si basa principalmente da ingredienti del territorio
da agricoltura naturale e allevamenti etici***

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

La frutta e le verdure laboratorio agricolo ciociaro  e ortofrutticola Spoletini

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

e Antonio Lauretti "Amaseno", Le uova "  Secondo Natura di Arnara FR" e uovo Sopo Genazzano

Le farine "  Secondo Natura di Arnara FR"

Fior di Latte e formaggi Az.Agr.Ammano 

I Secondi

L' Abbacchio Romano IGP :

*Il coscio alla brace farcito con erbe selvatiche e pecorino
La cotoletta frita panata con chips di patate, la coratella di abbacchio con cipolle*
22.00 €

*Il capocollo di maiale nero al barbecue
Caki vaniglia arrostito, il suo fondo all'orientale e friggietto rosso
"Maiali allevati allo stato brado da Luigi Cortina a Ceccano"*
20.00 €

Il garofolato di cappello del prete di Angus ciociaro al cesanese, crema di patate e porcini trifolati
20.00 €

*La tagliata di Angus ciociaro da allevamenti bradi a Pontecorvo "Allevatore Tommaso Canganelli"
tartufo uncinato e friggietti dolci*
30.00 €

*La pecora alla brace in salsa chimichuri, scamorza fresca di Ammano alla griglia e broccoletti
"Cottura al sangue" "Allevamenti bradi ad Atina di Davide Gargaro"*
20.00 €

*La quaglia al barbecue farcita con castagne e cavolo nero
pate di fegatini, crema di rape e le sue foglie*
20.00 €

I dolci

9.00 €

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

Panna cotta alla vaniglia Thati, salsa di caki, castagne candite e crumble croccante

*Maritozzo romano come un mont blanc
farcito al gelato di marroni, panna montata e meringhe*

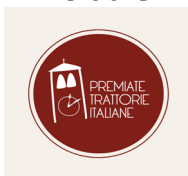
Cubo al cioccolato fondente Guanaja Valrhona, lamponi e gelato ai lamponi

La tartella brulee con meringa italiana, fichi sciroppati e gelato ai fichi

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

Coppa gelato alle nocciole della Tuscia con panna montata e cialde croccanti

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

Con percorso di 4 vini del territorio 65.00 €

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 €