

## **MENU' AUTUNNO 2024**

*La pancia di pecora brada ciociara marinata in casa e affumicato al legno di ciliegio  
Misticanze selvatiche, salsa alla senape e miele, tartufo uncinato*

**14.00 €**

*La bombetta frita di allessato di manzo, con misticanze selvatiche, e salsa tartara alla giardiniera*

**14.00 €**

*Il croccante di baccalà, zuppeta di ceci da antica varietà locale e olio novello*

**14.00 €**

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

**15.00 €**

*Due spicchi di focaccia al padellino a lievitazione naturale 80% di idratazione  
Baccalà mantecato, cipolle di tropea all'agrodolce e stracciatella*

**14.00 €**

*Il broccolo siciliano gratinato alla besciamella di stracco di Ammano e aringa affumicata*

**13.00 €**

*Il gran tagliere di salumi e formaggi da una nostra selezione sul territorio 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 al burro, sfumate al marsala e carciofi fritti*

**18.00 €**

**Lingua di vitellone bianco, salsa verde, mostarda e olio novello Quattrociocchi**

**13.00 €**

### **I primi piatti stagionali**

*Agnolotti farciti di cappone da allevamenti in libertà "Az. Agr. Fantozzi di Alvito FR"  
nel suo brodo in infuso di funghi porcini secchi e tartufo uncinato*

**17.00 €**

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

**14.00 €**

*I mafaldoni del pastificio de Campi al ragout di pecora al profumo di coriandolo  
con grana di pecora del Gran Sasso 36 mesi*


**14.00 €**

### **Il risotto del mese**

*Il risotto carnaroli "Riseria Gazzani" al verde di borragine, robiola vaccina,  
nocciole tostate, e fiori selvatici essiccati*

**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**

### **La trilogia di 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 €**

*La Scamerita di maiale nero al barbecue*

*Caki vaniglia arrostito, il suo fondo all'orientale e pak choi stufato*

*"Maiali allevati allo stato brado da Luigi Cortina a Ceccano"*

**20.00 €**

*La scamorza di Ammano alla griglia salsiccia di maiale nero e broccoletti saltati*

**18.00 €**

*Il garofolato di cappello del prete di Angus ciociaro al cesanese, crema di patate e broccoletti*

**20.00 €**

*La tagliata di vitellone bianco dell'Appennino da "Allevamenti bradi ad Atina di Davide Gargaro"*

*Fondente di verze e patate e tartufo uncinato*

**28.00 €**

*Il cappono arrosto farcito con verze, prosciutto di Bassiano  
e castagne mosciarelle di Capranica Prenestina "Presidio slow food"*

*verze e patate stufate*

**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*

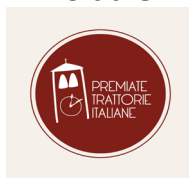
*Cubo al cioccolato fondente Guanaja Valrhona, lamponi e gelato ai lamponi*

*La tartella alla cremè brulé meringa italiana bruciata e gelato di clementine*

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

**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 €**