

## **MENU' PRIMAVERA 2025**

*Tartella salata alla ricotta mantecata, vegetali primaverili scottati al burro  
culis di pomodoro alle erbe*

**14.00 €**

*Il tonno di coniglio in conserva fatto in casa,  
fondente di fagioli Regina di secondo natura e la nostra giardiniera*

**14.00 €**

*2 spicchi di focaccia al padellino a lievitazione naturale 70% di idratazione  
mortadella artigianale di Roberto Cedrone "Casalveiri FR" stracciatella di bufala e pistacchio*

**14.00 €**

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

**15.00 €**

*La picagna di Angus ciociaro marinata in casa e affumicato al legno di ciliegio  
Tartufo scorzone, crudità di verdure croccanti, salsa alla senape e miele e misticanze selvatiche*

**14.00 €**

*Il gran tagliere di salumi e formaggi da una nostra selezione sul territorio e giardiniera artigianale*

**20.00 €**

### **Il quinto quarto**

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

**14.00 €**

*Le animelle di vitello, come un saltinbocca alla romana  
sella di San Lorenzo di maiale nero di Antonio Lauretti con salvia frita e piselli*

**18.00 €**

### **I primi piatti stagionali**

#### **I Raviolotti golosi**

*farciti con cappello del prete di vitellone brasato, crema al parmigiano 36 mesi e tartufo scorzone locale*

**16.00 €**

*I tuffoli del Pastificio Mancini *

*al sugo di coda alla vaccinara, sedano croccante, uvetta, pinoli e cacao*

**14.00 €**

*I spaghetti del Pastificio Mancini *

*al pesto di basilico e pinoli tostati, baccalà e peperone crusco*

**14.00 €**

*Gli gnocchi di patate al ragout di coniglio, asparagi, salsa carbonara e finocchio 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 €**

*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 e legumi "  Secondo Natura di Arnara FR"*

*e uovo Sopo Genazzano, la Farina di Amais Agostinella di Domenico Placidi "Vallepietra "*

*Le farine "  Secondo Natura di Arnara FR"*

*Fior di Latte e formaggi Az.Agr.Ammano , formaggi di capra Az. Capramara di Pescosolido "FR"*

## **I Secondi**

### **La trilogia di abbacchio romano IGP:**

*L'abbacchio alla brace e il suo fondo*

*la cotoletta frita panata con chips di patate, coratella con cipolle all'Olevanese*

**22.00 €**

*La tagliata di vitellone bianco, asparagi bianchi di Bassano, salsa olandese alla senape*

*"Vitellone allevato allo stato brado in Valcomino da Davide Gargaro"*

**28.00 €**

*Ossobuco di vitella al tegame con ratatouille di verdure brasate*

**20.00 €**

*Il collo di maiale nero al barbecue in salsa teryjaki, pak choi all'orientale e fondente di carote agli agrumi*

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

**20.00 €**

*L'alleso di biancostato di Angus da allevamenti bradi in ciociaria di Tommaso Canganelli a Pontecorvo*

*servito in salsa verde, la nostra giardiniera fatta in casa e mostarda piccante*

**20.00 €**

**Il galletto arrostito in salsa speziata al miele, fagiolini e taccole alla griglia**

**"Piatto per 2 persone"**

**29.00 €**

## **I dolci**

**9.00 €**

*Il croccamisù alle fragole con mascarpone artigianale  
pastarella Olevanese al bagno di limoncello e consistenze croccanti*

*Il pan brioche fatto in casa tostato al burro, gelato alla crema di latte alla vaniglia Thaiti  
e caramello salato*

*Il croissant tirato a mano in casa al profumo di caffè  
con crema chantilly e consistenze croccanti*

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

*La tartella alla cremè brulè meringa italiana bruciata e gelato alle fragole*

*Bigne craquelin con ganache di cioccolato bianco, lime e culis di fragole*

**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 €**