

MENU' ESTATE 2025

Tartella di frolla salata farcita alla stracciatella di bufala, fichi bellegrani e prosciutto di Bassiano riserva
14.00 €

*2 spicchi di focaccia al padellino a lievitazione naturale 70% di idratazione
Pomodoro dolce San Marzano sott'olio, alici marinati in casa, cipolla rossa di Tropea agrodolce*
14.00 €

*Il midollo di Angus gratinato, con la battuta della sua noce alla nduja di spilinga,
prugne selvatiche 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*
14.00 €

Il tonno di coniglio sott'olio con fagiolone di Vallepietra  e giardiniera artigianale
13.00 €

Il gran tagliere di salumi e formaggi da una nostra selezione sul territorio
20.00 €

Il quinto quarto

Il foie-gras dei Romani: Fegatelli di maiale nella rete, fichi Bellegrani e mosto cotto di cesanese
14.00 €

*Le animelle di vitello al burro e salvia, come un saltinbocca alla romana
sella di San Lorenzo di maiale nero di Antonio Lauretti*
18.00 €

I primi piatti stagionali

I Ravioli farciti di ricotta e orapi di montagna, burro salato e tartufo scorzone dei Simbruini
16.00 €

*I zitoni spezzati di Gragnano del Pastificio dei Campi
al sugo di coda alla vaccinara, sedano croccante, uvetta, pinoli e cacao*
14.00 €

*I spaghetti del Pastificio Mancini 
al pesto di basilico, pinoli tostati, baccalà e peperone crusco*
14.00 €

Il risotto del mese

Risotto carnaroli riserva San Massimo, Fiori di zucca, talli di aglio, burro, alici e limone candito
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 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 fritta panata con chips di patate
La coratella con cipolle all'Olevanese*

22.00 €

La sottopaletta di vitello garofolata e brasata al vino bianco con ratatouille di verdure brasate

20.00 €

*Il collo di maiale nero al barbecue in salsa teryjaki, friggirelli e albicocca bruciata
"Maiale allevati allo stato brado da Luigi Cortina a Ceccano"*

20.00 €

*L'allesso di cappello del prete di Angus da allevamenti bradi in ciociaria
"Allevatore Tommaso Canganelli a Pontecorvo"
servito in salsa verde, la nostra giardiniera fatta in casa e mostarda piccante*

20.00 €

*Il controfiletto di vitellone da allevamenti bradi in Ciociaria,
friggirelli napoletani, cipolla bruciata di Tropea e tartufo scorzone estivo*

30.00 €

*La grigliata di pecora e i suoi arrosticini da allevamenti bradi in Valcomino
gaspacho alla menta, salsa di yogurt speziata e fagiolini*

20.00 €

I dolci

9.00 €

*La nostra versione del tiramisù
Il croccamisù con mascarpone artigianale e cioccolato Valrhona*

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

Babà al rum alla crema pasticcera e ciliegie sciroppate in casa

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

La tartella alla crème brûlée meringa italiana bruciata e gelato alle albicocche locali

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 €