

MENU' ESTATE 2025

*La ciabatta tostata con stracciatella di bufala,
fichi bellegrani e prosciutto di Bassiano riserva affinato al fumo di faggio*

13.00 €

Il tonno di coniglio sott'olio con insalatina di fagioli cannellini di Atina

13.00 €

La picagna di Angus ciociaro marinata in casa e affumicato al legno di ciliegio

Fichi, tartufo scorzone e salsa alla senape e miele

14.00 €

*2 spicchi di focaccia al padellino a lievitazione naturale 70% di idratazione
Peperoni arrostiti, alici di Anzio marinate in casa, basilico e stracchino di Ammano*

14.00 €

Il midollo di bue gratinato, con la battuta della sua noce, pesche e majo alla senape

15.00 €

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 €

Lo spiedo di animelle di vitello al burro e salvia, come un saltinbocca alla romana

con sella di San Lorenzo di maiale nero di Antonio Lauretti

18.00 €

I primi piatti stagionali

I ravioli di ricotta e spinaci, mantecati al burro salato, salvia e tartufo scorzone estivo

16.00 €

I fusilli al ferretto all'Ortolana

Ragout di verdure estive, pomodoro verdone casalino e stracciatella di bufala

14.00 €

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

14.00 €

I fini fini fatti in casa alle rigaglie di pollo e grana di pecora del Gran Sasso

14.00 €

Il risotto del mese

Risotto carnaroli Gazzani, fichi settembrini, Prosciutto di Bassiano tostato e vino cesanese

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:

La cotoletta di abbacchio fritta panata con chips di patate

Il coscio farcito alle erbette alla brace

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, peperone di Pontecorvo e albicocca bruciata

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

20.00 €

L'allesso di cappello del prete di vitellone bianco dell'appennino da allevamenti bradi ciociari



"Allevatore Davide Gargaro ad Atina "FR"'"

servito in salsa verde, mostarda piccante

20.00 €

La tagliata di vitellone bianco, allevatore Davide Gargaro ad Atina FR



con porcini e tartufo scorzone estivo

30.00 €

La bracioletta di pecora e i suoi arrosticini al grill da allevamenti bradi in Valcomino

salsa thatzichi, gaspacho di verdure bio e fagiolini

20.00 €

Il polletto speziato arrostito in salsa barbecue al miel, patate croccanti e friggirelli

per 2 persone 30.00 €

I dolci

9.00 €

Il nostro tiramisù con consistenze croccanti e cioccolato fondente Guanaja Valrhona

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

Babà al rhum alla crema pasticcera e macedonia di frutta estiva

Come un a sacher

Cubo al cioccolato fondente Guanaja Valrhona e albicocche e il suo gelato

La tartella alla cremè brulè meringa italiana bruciata lamponi locali e gelato di lamponi

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 €

Tabella intolleranze esposta, chiedere al personale di sala