

MENU' AUTUNNO 2025

*Hot dog con salsiccia di pecora alla brace, cipolla caramellata,
salsa allo yogurt, senape e miele, broccoletti grigliati*

14.00 €

*Hummus di ceci accompagnato con Pane Bazlama alla brace
con crocchette di baccalà, friggirelli e cipolla rossa marinata*

14.00 €

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

14.00 €

*2 spicchi di focaccia al padellino a lievitazione naturale 70% di idratazione
San Marzano sott'olio alla vaniglia, alici di Anzio marinate in casa e stracchino di Ammano*

14.00 €

Il midollo di bue gratinato, con tartare di manzo e tartufo uncinato

15.00 €

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

20.00 €

Il quinto quarto

Il foie-gras dei Romani: Fegatelli di maiale nella rete, fichi 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 noci, mantecati al burro salato, salvia e tartufo uncinato

16.00 €

*I fusilli al ferretto al ragout ciociaro di pecora della Val Comino,
besciamella di pecorino e grana di pecora*

14.00 €

*I ziti corti rigati del pastificio Ducato di Amalfi
al pesto di broccoletti quarantini, mollica di pane tostata alle acciughe, peperone crusco e pecorino*

14.00 €

La zuppa del mese

*La zuppetta di funghi porcini e fagioli cannellini di Atina
con pasta mischiata del Pastificio dei campi e mentuccia*

16.00 €

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 e legumi "  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 dorata con chips di patate

Il coscio di abbacchio farcito alle erbe e pecorino al grill

La coratella alla romana con cipolle

22.00 €

Il garofolato di Angus ciociaro al cesanese con broccoletti saltati e crema di patate

20.00 €

Coppa di maiale nero al barbecue in salsa teryjaki, pak choi all'orientale e zucca

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

20.00 €

La braciola di pecora, i suoi arrosticini e la sua salsiccia

Salsa chimichurri alla menta, salsa thatzichi, e carciofo violetto alla brace

La pecora proviene da allevamenti bradi in Valcomino

22.00 €

Il polletto al mattone salsa barbecue al miele Patate croccanti e friggirelli dolci

Per 2 persone 32.00 €

Il piccione intero al tegame, farcito al pasticcio di manzo e fichi, e radicchio grigliato

per 2 persone 35.00 €

La quaglia arrostita farcita alle castagne e salsiccia di maiale nero

Con patate croccanti e broccoletti

22.00 €

I dolci

9.00 €

Il nostro tiramisù con consistenze croccanti e cioccolato fondente Guanaja Valrhona

Come una sacher ai lamponi

Cubo al cioccolato fondente Guanaja Valrhona ai lamponi e il suo gelato

La tartella alla crème brûlée meringa italiana bruciata gel agli agrumi e gelato al limone

Bigne craqueline alla chantilly di nocciola Piemonte ai 2 cioccolati

I nostri lievitati

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

La girella calda all'uva sultanina con crema inglese e gelato di banana e cannella

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