

MENU' INVERNO 2025

Il carciofo violetto alla brace come una maticella

Leggera maijo di limone e mentuccia, olio novello di Alfredo Cetrone

13.00 €

2 spicchi di pizza al padellino a lievitazione naturale

Zucca, tartufo uncinato e Pancetta di maiale nero di 2 anni Antonio Lauretti di Amaseno

16.00 €

*Hummus di fagiolicannellini di Atina, baccalà fritto, puntarelle, cipolle rosse marinate
accompagnato da pane Bazlama alla brace*

14.00 €

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

Crudo di broccoletti e maionese alla senape

14.00 €

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

15.00 €

*L'insalata di Fagioloni di Vallepietra "Presidio Slow food" cotiche di maiale in salsa verde
e cipolla rossa marinata*

13.00 €

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, mele anurche e mosto cotto di cesanese

14.00 €

*Lo spiedo di animelle di vitello al burro e salvia, come un saltimbocca alla romana
con sella di San Lorenzo di maiale nero di Antonio Lauretti*

18.00 €

Il risotto del mese

Il risotto carnaroli riserva, come una gricia con pancetta di pecora maggiorana e pecorino

15.00 €

I primi piatti stagionali

Gli agnolotti di cappone nel suo brodo al profumo di zafferano locale e parmigiano

17.00 €

*Le code de soreca tirate a mano alla genovese di pecora e grana di pecora del Gran Sasso
"Capponi allevati in libertà Az. Agr. Latessa Annamaria ad Arpino"*

14.00 €

I ziti spezzati del pastificio Ducato di Amalfi

al pesto di broccoletti quarantini, mollica di pane tostata alle acciughe, peperone crusco e pecorino

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"*

15.00 €

*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 :

Il coscio o spalla farcito alle erbette al grill

La cotoletta panata con chips di patate

La coratella all'Olevanese con cipolle e pomodoro

22.00 €

Il polletto arrostito laccato alla salsa barbecou al miele Patate croccanti e puntarelle

25.00 € per 2 persone

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

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

20.00 €

½ piccione al tegame farcito al pasticcio di manzo e profumi autunnali

20.00 €

Le polpette di vitellone, pomodorini del piennolo di Angelo Gioli e pecorino

su polentina di mais Agostinella antica varietà dei Monti Simbruini

20.00 €

La tagliata di Angus Ciociaro

con radicchio tardivo grigliato e tartufo uncinato locale

32.00 €

Il cinghiale in dolceforte con polenta di mais Agostinella "Antica varietà dei Monti Simbruini"

"Ricetta secondo Pellegrino Artusi 1890"

20.00 €

I dolci

9.00 €

La panna cotta alla vaniglia del Madagascar, caki, castagne al vapore e crumble croccante

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 cremè 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

20.00 €



Menù degustazione a scelta di un piatto per ogni portata

4 piatti a vostra scelta 55.00 € dal menù stagionale

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 Mondi caffè 4.00 €

servizio e pane 3.00 € Tabella intolleranze esposta, chiedere al personale di sala