



I Fuori carta primaverili

Antipasti del giorno

I grandi salumi della antica corte Pallavicini "Spigaroli"

Lardo con magro alle erbe, Culatello Terre di nebbia Presidio Slow food

Pancetta arrotolata Antiche razze, salame mariola Presidio Slow food

33.00 €

Il primo sale alla piastra, vignarola della campagna romana e velo di lardo alle erbe

14.00 €

La frittatina agli asparagi selvatici, stracco di Ammano e misticanze selvatiche

17.00 €

L'abbuoto di agnello alla brace, cavolfiore e broccoletti alatresi alla brace

13.00 €

Come un Smørrebrød danese "Sandwich aperto"

Pastrami di lingua di vitellone, cren, pesto di rapa rossa e salsa verde

"Pane in casetta con farina di segale, birra e semi di Roberta Pezzella"

14.00 €

La salsiccia cruda di Mora Romagnola "Presidio Slow Food"

e Insalata di carciofi alla mentuccia

14.00 €

I primi piatti del mese

Pasta mischiata del pastificio dei Campi, patate, provola affumicata e limone

15.00 €

*Gli gnocchi di patate, al ragò di coniglio, asparagi, salsa carbonara
e finocchietto selvatico*

14.00 €

Il secondo del giorno

Shepherd's pie "Il pasticcio del Pastore"

Pasticcio di pecora in terrina, gratinato alle patate duchessa

18.00 €

Il contorno

L'insalata di misticanze selvatiche, aglio novello, cipollotto e acciughe

10.00 €

Dal Grill

La costata di Angus Ciociaro

"Da allevamenti bradi a Pontecorvo da Tommaso Canganelli"

Accompagnata da contorni misti

70.00 € al kg taglio minimo 700gr

Il dolce del Periodo Pasquale

La colomba artigianale della Pasticceria "Belsito a Serrone"

servita con il nostro gelato fatto in casa alla crema

9.00 €