

MENU' PRIMAVERA 2026

*Il pane bazlama alla brace, straccetti di pecora
salsa chimichurri alla menta, cavolo rosso marinato e salsa allo yogurt*
15.00 €

*Il carciofo violetto alla brace come una matticella
leggera majo di limone e mentuccia, olio evo di Alfredo Cetrone*
13.00 €

2 spicchi di pizza al padellino a lievitazione naturale, alici di Anzio marinate, misticanza e stracciatella
16.00 €

*La picagna di Angus ciociaro marinata in casa e affumicato al legno di ciliegio
misticanze e maionese alla senape*
14.00 €

Il midollo di bue gratinato, con tartare di manzo alla nduja e tartufo uncinato
15.00 €

Il gran tagliere di salumi e formaggi da una nostra selezione sul territorio e i nostri carciofi sott'olio
20.00 €

Il quinto quarto

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

Le animelle di vitella come un saltinbocca alla romana, sella di San Lorenzo di maiale nero e salvia
18.00 €

I primi piatti stagionali

*I mafaldoni del Pastificio dei Campi al ragout di pecora ciociaro profumato al coriandolo,
besciamella di pecorino e maggiorana*
14.00 €


*Gli spaghetti alla chitarra del Pastificio dei Campi
cacio e pepe con pinzimonio Primavera di piselli, fave e asparagi
"Miscela di 5 pepi tostati"*
14.00 €

*I raviolotti all'arrostato di vitella mantecati al burro
fondente di piselli freschi e prosciutto di Bassiano tostato*
15.00 €

Il risotto del mese

*Il risotto carnaroli riserva, al verde di ortica,
stracchinato di vacca della Val Comino, nocciole, fiori di aglio orsino e borraggine*
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" *
15.00 €

*Le pappardelle alla bifolca al ragù 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 "  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.Ammanno , formaggi di capra Az. Capramara di Pescosolido "FR"

I Secondi

La trilogia di Abbacchio Romano IGP :

Il rollè alla brace alle erbette e pecorino

La cotoletta fritta panata con chips di patate, la coratella all'Olevanese

22.00 €

L'ossobuco di vitella alla romana con verdure di primavera al burro e salsa gremolada

20.00 €

Il bollito della tradizione

cappello del prete di vitellone e la sua lingua con giardiniera, salsa verde e mostarda

20.00 €

Il rollè di coniglio farcito alla frittatina di finocchietto selvatico e asparagi

fondente di cavolfiore e contorni di primavera

20.00 €

Collo di maiale nero alla brace, salsa teryjaki, pak choi all'orientale e fondente di carote agrumate

"Maiali allevati allo stato brado da Luigi Cortina a Ceccano FR"

20.00 €

Il galletto speziato arrostito, salsa satey alle arachidi, patate croccanti e misticanza selvatica

20.00 €

I dolci

9.00 €

Il nostro tiramisù alla bagna di limoncello, fragola Favetta di Terracina

e consistenze croccanti ai 2 cioccolati

Come una sacher ai lamponi

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

La tartella alla cremè brulè meringa italiana bruciata gel agli agrumi e gelato al limone

Le fragole favetta di Terracina, gelato alla crema fatta in casa e panna montata

I nostri lievitati

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

e caramello salato

Tortino di mele bagnato al calvados, cremoso speziato 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, esclusi piatti a peso

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

Le mezze porzioni dei primi piatti costano 10.00 €

Pane e servizio 3.00 €