


MENU' GIUGNO 2026

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

Millefoglie di patate, salsiccia cruda mora Romagnola,  salsa alla senape
15.00 €

Hummus di ceci, croccante di Baccalà fritto e salsa thatzichi
14.00 €

Il club Sandwich

**Pastrami di Angus ciociaro, cren, pesto di giardiniera, salsa verde e uova sode
"Pane in cassetta di Roberta Pezzella con farina senatore Cappelli"**

14.00 €

*2 spicchi di pizza al padellino a lievitazione naturale,
stracciatella, alici marinate e friggirelli*

15.00 €

La picanha di Angus ciociaro marinata e affumicato al legno di ciliegio, tartufo scorzone e majo alla senape
14.00 €

Il midollo di bue gratinato, con baccalò mantecato
15.00 €

Le selezioni dei nostri Salumi e formaggi

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, fichi 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 fusilloni del ducato di Amalfi al pesto di basilico, peperoni cruschi, baccalà e pinoli tostati
14.00 €


Gli gnocchi di patate, al ragout di coniglio, asparagi, salsa carbonara e finocchietto selvatico
15.00 €

Raviolo farcito alla ricotta di capra, orapi e tartufo estivo, saltati al burro e salvia
16.00 €

Il risotto del mese

*Il risotto carnaroli riserva, al verde di zucchine, fondente di provola affumicata
zucchine fritte e i suoi fiori*
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 €

*Le code de soreca fatte in casa con farina senatore Cappelli **Bio di Secondo Natura**
all'amatriciana con guanciale di maiale nero della Bottega del Macellaio e pacchetelle di pomodorini del Piennolo*
14.00 €

**La nostra cucina si basa principalmente da ingredienti del territorio
da agricoltura naturale e allevamenti etici**

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.Ammano , formaggi di capra Az. Capramara di Pescosolido "FR"

I Secondi

La trilogia di Abbacchio Romano IGP:

Il coscio farcito alle erbe aromatiche lardo e pecorino

La cotoletta frita panata con chips di patate

La coratella all'Olevanese con cipolle e pomodoro

22.00 €

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

20.00 €

Collo di maiale nero alla brace, salsa teryjaki, taccole alla brace e chutney di nespole

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

20.00 €

Il galletto intero alla diavola, salsa al curry e miele

friggirelli e patate croccanti

28.00 €

La costata di vitellone bianco dell'Appennino, pavè di patate e tartufo scorzone dei Monti Simbruini

"Da allevamenti bradi in Valcomino Allevatore Davide Gargaro"

33.00 €

I dolci

9.00 €

Il tiramisù al caffè e cioccolato fondente con 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 brulé meringa italiana bruciata, ciliegie e gelato di ciliegie

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

Millefoglie di pasta sfoglia fatta in casa alla chantilly di nocciola piemontese

I nostri lievitati

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

Il maritozzo romano alla panna, con amarene sciroppate di Cantiano



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 €

Il nostro pane viene preparato con farine biologiche dal forno PEZZ de PANE "FR" 