

MENU'

Estate 2026

Il fiore di zucca in tempura, farcito alla ricotta, salsa di pomodorini datterini infornati e zucchine trifolate
13.00 €

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

Millefoglie di patate, baccala mantecato e salsa thatzichi
15.00 €

Il club Sandwich

*Pastrami di manzo, uovo sodo, cren, salsa verde
"Pane in cassetta di Roberta Pezzella con farina senatore Cappelli"*
14.00 €

*2 spicchi di pizza al padellino a lievitazione naturale,
stracciatella, alici marinate di Anzio e friggirelli*
15.00 €

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

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

Spaghettoni del Ducato di Amalfi, burro, alici, fiori di zucca e limone
14.00 €

*Le code de soreca fatte in casa con farina senatore Cappelli **Bio di Secondo Natura**
con pomodoro casalingo verdone, pesto di basilico e ricotta moscia*
14.00 €

*Raviolo farcito alla ricotta di capra, orapi di montagna e tartufo estivo
saltati al burro e salvia*
17.00 €

Il risotto del mese

Il risotto carnaroli riserva, come un pollo alla romana con peperoni
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***

Le verdure dall'azienda biodinamica Ara del Tufo di Giuliano di Roma"FR" 

***Le carni brade e i salumi sono della Macelleria Bottega di "Casalvieri" 
e Antonio Lauretti "Amaseno", Le uova "  Secondo Natura di Arnara FR"***

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 alla brace e il suo fondo
La cotoletta fritta panata con chips di patate
La coratella all'Olevanese con cipolle e pomodoro*

22.00 €

Il cappello del prete di vitella brasato alla malvasia, con ratatouille di verdure estive

20.00 €

*Collo di maiale nero alla brace, salsa teryjaki, friggirelli alla brace e albicocche scottate
"Maiali allevati allo stato brado da Luigi Cortina a Ceccano FR"*

20.00 €

*Il galletto intero alla diavola, salsa al curry e miele
fagiolini al grill e patate croccanti*

28.00 €

*La bavetta di Angus ciociaro al grill, taglio più tenace ma tra i più saporiti
peperoni di Pontecorvo arrostiti, pavè di patate e tartufo scorzone dei Monti Simbruini
"Da allevamenti bradi a Pontecorvo di Tommaso Canganeli"*

35.00 €

I dolci

9.00 €

Il tiramisù al caffè e cioccolato fondente con consistenze croccanti ai 2 cioccolati

Come una sacher alle albicocche

Cubo al cioccolato fondente Guanaja Valrhona con gelato alle albicocche

La tartella alla cremè brulè meringa italiana bruciata, pesche tabacchiera e gelato di crema

Gelato al Mojito con rum bianco e lime

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 e lamponi locali

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 Mondì caffè 4.00 €

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

Tabella intolleranze esposta, chiedere al personale di sala

Le mezze porzioni dei primi piatti costano 10.00 €

Pane e servizio 3.00 €