



AMBASCIATORI
food & living il grifoncino

ANTIPASTI

Antipasto a km Ø



Prosciutto crudo di Guarcino, primo sale di Fiuggi alla griglia, bruschetta con velo di guanciale, bruschetta con purea di chiacchietegli



12

*LA,CE

Baccalà



Lo sformatino di baccalà selvaggio pescato ad amo delle isole Faroe e patate, gratinato, con i ceci di Castelluccio al rosmarino

13

*LA,CE

Salmone Marinato

Veli di salmone norvegese marinato 24 ore con sale e zucchero di canna condito al salmoriglio, con misticanza e pane tostato

13

*CE

Verdure e non solo...

Melanzane al peperoncino, zucchine alla contadina, verza di Sezze brasata, zucca gratinata, bruschetta con stracchino stagionato

11

*CE

Abbracci

Il tegamino caldo con gli abbracci di prosciutto di Bassiano e perla di fiordilatte

11

*LA

Tonno

Il vasetto fatto in casa di tonno pescato di Ponza all'olio Evo e aromi, le verdure grigliate

16



piatto locale - ricetta tipica regionale

STARTER

km Ø Starter



Guarcino raw ham, Fiuggi's "Primosale" cheese heats up, grilled bread with cheek lard, grilled bread with broccoli cream

12

Salted Cod



The Faroe Islands's wild salted cod line-caught flan and Castelluccio's chickpeas with rosemary

13

Marinated Salmon

Marinated salmon, mesticanza and toasted bread

13

Vegetables and more....

Selection of grilled vegetables and toasted bread with stracchino cheese

11

The hugs

The hot pan with Guarcino raw ham and mozzarella cheese

11

Tuna Fish

The homemade jar of tuna fish from Ponza on Evo oil and spices herbs, grilled vegetables

16



local dish - typical regional recipe

PRIMI PIATTI

Ravioli al Tartufo

Salsina bianca tipica profumata con il tartufo nero di Prato di Campoli. I nostri ravioli fatti a mano sono ripieni con carne di manzo brasata. Piatto dal perfetto equilibrio tra succulenza e aromaticità.

15

Risotto allo zafferano

Riso vialone nano coltivato soltanto in alcune specifiche zone d'Italia. Questo risotto è mantecato con grana e zafferano "consapevole" di Veroli

16

Gnocchi alla Zucca Brasata



Salsa composta dalla contrapposizione tra la dolcezza della zucca brasata e la sapidità del guanciale rosolato, con l'aggiunta dell'aromaticità dello scalogno dorato. I nostri gnocchi di patate fatti a mano sono preparati rispettando i canoni della tradizione laziale.

11

Spaghetto alle Vongole

Spaghettoni di grano duro 100% italiano pastificio "La Molisana". Vongole veraci del tirreno unite ai datterini rossi di Fondi e profumate al limone.

15

FIRST COURSES

Ravioli

"Ravioli" of beef with sauce of "Prato di Campoli" truffle. A dish in which beef meat and black tartufo make a very intense and rich recipe.

15

*CE,UO,LA,SD

Zafferano Risotto

Vialone nano rice cultivated only in some specific areas of Italy. This premium Risotto it's maded with zafferano "aware" of Veroli

16

*LA

Home-made Gnocchi



Home-made typically gnocchi pasta maded respecting tradition from Lazio country. This is a pasta with braised pumpkin, shallots and bacon

11

*CE

Spaghetto with Clams

"La Molisana" Spaghettoni, Tyrrhenian clams combined with "datterini" tomatoes of Fondi and scented with lemon.

15

*CE,MO



piatto locale - ricetta tipica regionale



piatto locale - ricetta tipica regionale

Tortellini

Tortellini di pasta sfoglia e ripieno classico di carne fatti in casa. La sottile sfoglia viene chiusa a mano rispettando metodicamente il rituale della tradizione. Rimane soltanto l'ultimo passaggio, tuffare i tortellini nel nostro brodo ristretto di manzo.

11

*CE,UO,LA,SD

Gnocchetti Fiuggini



Il piatto più antico e radicato dentro la nostra tradizione. Originariamente considerato "il piatto di pesce dei poveri" perché fatto con il tonno conservato. Gnocchetti di acqua e farina di grano duro con cubetti di tonno e pomodoro freschi.

13

*CE,UO

Chitarra Cacio e Pepe



Uno dei piatti simbolo della cucina romana, dalla grande succulenza e dal gusto che rimanda al passato. I nostri tonnarelli fatti a mano uniti alla sapidità del pecorino romano dop e all'aromaticità del pepe nero.

12

*LA,UO,CE

Maccheroni al Ragù Bianco

Pasta di grano duro 100% italiano pastificio "La Molisana". Piatto della tradizione dove la carne di vitello, la cipolla ramata e gli immancabili sedano e carota si fondono in un ragù profondo e intenso.

13

*CE,SD



piatto locale - ricetta tipica regionale

Tortellini

Typically home-made Tortellini pasta with melted butter and sage. this pasta it's prepared respecting the old style of "chiusura a mano"

11

*CE,UO,LA,SD

Gnocchetti from Fiuggi



Home-made typically gnocchetti pasta made respecting tradition from Fiuggi town. This is a pasta with tuna fish and fresh tomatoes

13

Cacio e Pepe



Typically home-made Tonnarelli pasta with "cacio" cheese and pepper. "Cacio e pepe" it's a central traditionally Roman dish.

12

Meat Sauce Maccheroni

"La Molisana" Maccheroni, small beef, onion, bay leaves
A typically dish in which meat and golden onion make a very intense and rich ragout.

13



piatto locale - ricetta tipica regionale

Risotto Zucchine e Scamorza

Riso Carnaroli “Scotti” coltivato soltanto in alcune specifiche zone d’Italia. Questo risotto è mantecato con una scamorzina affumicata fusa, aggiungendo una julienne di zucchine.

14

*LA

Fettuccine ai Porcini

Le nostre fettuccine sono preparate con solo uova allevate a terra e semola rimacinata di grano per metà integrale per una pasta al dente e genuina. Salsa di funghi porcini selezionati arrostiti in padella.

15

*CE,UO

Medaglioni di Melanzane

Farciti con ripieno di melanzane e mozzarella, salsa di pomodorini freschi di fondi profumati al basilico. Piatto che richiama la primavera e tipicamente mediterraneo. Medaglioni rigorosamente chiusi a mano.

13

*CE,UO,LA

Tagliolini al Baccalà



I nostri tagliolini sono preparati con solo uova allevate a terra e farine bio. Il formato è ricavato da un taglio fine della pasta “al coltello”. Salsa con baccalà selvaggio pescato ad amo delle isole Faroe e pomodorini freschi di Fondi.

15

*CE,UO,LA

Risotto

Carnaroli rice “Scotti” cultivated only in some specific areas of Italy. This premium Risotto it’s maded with julienne of courgettes, and “scamorza” cheese

14

Fettuccine

Our fettuccine pasta are made only from yolks and bio flour for a perfect “al dente” pasta. It’s made with “porcini” mushrooms.

15

Medaglioni

Filled with aubergines and mozzarella cheese, fresh tomatoes and basil sauce. Dish that spring and typically Mediterranean. The medaglioni are entirely handmade.

13

Tagliolini



Our tagliolini pasta are made only from yolks and bio flour. It’s made with The Faroe Islands’s wild salted cod line-caught and fresh red dates of Fondi

15



piatto locale - ricetta tipica regionale



piatto locale - ricetta tipica regionale

SECONDI PIATTI

“Abbacchio Scottadito”



Pilastro della cultura culinaria romana, l'agnello insaporito dal giorno prima e cotto per pochi minuti sulla pietra. Questo piatto prende il suo particolare nome dalla maniera in cui andrebbe mangiato: caldissimo e usando solo le mani.

Contorno di patate saltate.

16

Manzo brasato

Bocconcini di manzo italiano selezionato
La cottura avviene al vapore e a bassa temperatura, con fondo di riduzione al Cesanese.
Contorno: nido di patate schiacciate

18

Tonno

Tonno pescato nella zona di Ponza.
Cottura al forno a bassa temperatura in carta fata con pomodorini, capperi e olive Itrana
Leggero profumo di erbe aromatiche.
Contorno di verdure grigliate

22

Rombo

Filetto di Rombo chiodato dell'Ocaeno Atlantico.
Cottura al forno con una leggera crosta data da veli di patate croccanti e pomodorini. Leggero profumo di erbe aromatiche.
Contorno di verdure grigliate

20

Pollo

Scaloppine derivate da tenerissimo petto di pollo.
Carne bianca ma dal gusto intenso e dal profumo avvolgente dato dalla sfumatura al Marsala Vergine.
Contorno di patate saltate.

15

*CE,LA



piatto locale - ricetta tipica regionale

MAIN COURSES

Abbacchio



“Alla scottadito” grill lamb smell of rosemary.
it's a central traditionally Roman dish and should be eaten with the hands!

Side dish of sautéed potatoes

16

Beef

Brasato italian tidbits of beef. Our cooking it's made with steaming and low temperature

Side dish of potatoes

18

Tuna Fish

Tuna fish from Ponza.
Our cooking it's made with steaming and low temperature, with capers, olives and fresh tomatoes.

Side dish of vegetables.

22

Brill

Fillet of brill from Atlantic Ocean. It's made in pastry with potatoes and fresh small tomato.

Side dish of vegetables.

20

Chicken

Soft escalope of Chicken.
This meat it's made with Marsala wine for a very intense and rich smell.

Side dish of sautéed potatoes.

15



piatto locale - ricetta tipica regionale

Vitello



Costata di vitello nostrano con osso da 250 gr.
La cottura avviene in una particolare griglia alla temperatura di 850°, ottenendo in questo modo la tipica crosticina esterna e mantenendo la necessaria succulenza interna.

Contorno di patate saltate.

18

Salmone

Trancio di salmone norvegese da 180 gr.
Cottura al forno con gratinatura data da briciole di pane casareccio, timo e scaglette di limone
Contorno di verdure dall'orto saltate.

18

Scottona

Taglio selezionato di scottona di età inferiore a 18 mesi da 250 gr. La cottura avviene in una particolare griglia alla temperatura di 850°, ottenendo in questo modo la tipica crosticina esterna e mantenendo la necessaria succulenza interna e viene servita con scaglie di grana e pomodori pachino.

Contorno di verdure dall'orto saltate.

22

Baccalà

Cuori di filetto di baccalà proveniente dal mare islandese. Cottura "alla livornese", con gli immancabili cipolla e pomodorini. Servito nel cocchio acquisisce ancor più l'aspetto del piatto dalle antiche tradizioni.

Contorno di patate saltate.

20

Vitello



Veal loin with bone of 250 gr. Our cooking it's made from a grid at 850° and achieve the typical red-hot wood ember for a crispy effect that seals in all the succulent internal.

Side dish of sautéed potatoes.

18

Salmon

Slice of salmon from Norway of 180 gr. It's made in pastry with aromatic herbs.

Side dish of vegetables.

18

Scottona

Beef steak gr.250 with parmigiano cheese flakes, cherry tomatoes. Our cooking it's made from a grid at 850° and achieve the typical red-hot wood ember for a crispy effect that seals in all the succulent internal.

Side dish of vegetables.

22

Baccalà

Gold cod cubes from the sea of Iceland in a tureen with onion and cherry tomatoes. It's a central traditionally Italian fish dish.

Side dish of sautéed potatoes.

20



piatto locale - ricetta tipica regionale



piatto locale - ricetta tipica regionale

DOLCI *CE,UO,LA,FR

Pampepato di Fiuggi



Pilastro della cultura dolciaria Fiuggina, il pampepato è un dolce dal sapore antico. Base cioccolato con frutta secca e miele.

7

Tiramisù

Dolce tipico italiano per eccellenza, preparato con uova fresche pastorizzato e crema al mascarpone.

6

Zuppa inglese

Decisa ed intensa, preparato con una base di pandispagna, la piccola zuppa inglese secondo ricetta tradizionale

7

Millefoglie

Crocante e fragrante sfoglia, farcita con crema chantilly, a scelta o frutti di bosco o scaglie di cioccolato fondente.

7

Crostata di Frutta

Base di frolla, farcita con crema pasticcera e decorazioni in frutta fresca.

6

Panna Cotta

Delicata, tradizionale con cioccolato o coulis ai frutti di bosco.

6

DESSERT *CE,UO,LA,FR

Pampepato of Fiuggi



This sweet it's a central traditionally dish of Fiuggi. It's make with cioccolato, nuts and honey.

7

Tiramisù

This sweet it's a central traditionally dish of Italy.

6

Zuppa inglese

Typically trifle according to the classic recipe

7

Millefoglie

Crispy and fragrant pastry, stuffed with chantilly cream, of your choice or berries or dark chocolate flakes.

7

Crostata

Fragrant pastry base, stuffed with custard and fresh fruit decorations.

6

Panna Cotta

Delicate, traditional with chocolate or grout with berries.

6



piatto locale - ricetta tipica regionale



piatto locale - ricetta tipica regionale

LEGGENDA DEGLI ALLERGENI *

LEGEND OF ALLERGENS *

CE: Cereali contenenti glutine
Cereals containing gluten

CR: Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans

UO: Uova e prodotti a base di uova
Eggs and egg products

PE: Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and fish products

AR: Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and peanut products

SO: Soia e prodotti a base di soia
Soya and soy products

LA: Latte e prodotti a base di latte
Milk and milk products

FR: Frutta a guscio
Nuts

SD: Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and celery products

SN: Senape e prodotti a base di senape
Mustard and mustard products

SS: Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and sesame seed products

AS: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
Sulfuric anhydride and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg/liter

LU: Lupini e prodotti a base di lupini
Lupins and lupine products

MO: Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and mollusc products