



Antipasti

Antipasto a Km 0

€ 13.00

Prosciutto crudo di Guarcino, primo sale di Fiuggi alla griglia, bruschetta al tartufo di Campoli, bruschetta con purea di chiacchietegli

Allergeni: *Glutine, Arachidi, Latte*

Tortino di baccalà

€ 14.00

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

Allergeni: *Glutine, Pesce, Arachidi*

Verdure non solo...

€ 12.00

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



Allergeni: *Glutine, Latte*

Il nostro tonno sott'olio

€ 16.00

Il nostro tonno sott'olio, il carciofino di sezze, il peperone gratinato, la senape dolce



Allergeni: *Pesce, Senape*

Le nostre alici marinate

€ 13.00

Alici del Tirreno marinate con la nostra giardiniera sott'aceto



Allergeni: *Pesce*

Spiedino di mozzarella

€ 13.00

Prosciutto crudo di Bassiano e spiedino dorato con mozzarella e pane croccante

Allergeni: *Glutine, Arachidi, Latte*

Primi

Ravioli al Tartufo

€ 16.00

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



Allergeni: *Glutine, Latte*

Risotto allo zafferano

€ 16.00

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



Allergeni: *Latte*

Gnocchi alla Zucca Brasata

€ 12.00

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



Allergeni: *Glutine*

Spaghetto alle Vongole

€ 16.00

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



Allergeni: *Glutine, Pesce*

Tortellini in brodo

€ 12.00

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



Allergeni: *Glutine*

Gnocchetti Fiuggini al tonno di Ponza

€ 14.00

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 il nostro tonno sott'olio



Allergeni: *Glutine, Pesce*

Chitarra Cacio e Pepe

€ 13.00

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



Allergeni: *Glutine, Latte*

Maccheroni all'amatriciana

€ 13.00

Pasta di grano duro 100% italiano pastificio "La Molisana". Piatto della tradizione laziale con guanciale amatriciano e la nostra passata di pomodoro



Allergeni: *Glutine*

Risotto ai carciofi

€ 14.00

Riso Carnaroli "Scotti" coltivato soltanto in alcune specifiche zone d'Italia. Questo risotto è mantecato con cuori di carciofi di Sezze e menta romana



Allergeni: *Latte*

Fettuccine ai Porcini

€ 16.00

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



Allergeni: *Glutine*

Maltagliati con i fagioli alla ciociara

€ 12.00

Piatto tipico della tradizione. Maltagliati fatti a mano con salsa tipica di fagioli cannellini



Allergeni: *Glutine*

Tagliolini al Baccalà

€ 15.00

I nostri tagliolini sono preparati con solo uova allevate a terra e farine bio e semola rimacinata per metà Senatore Cappelli. 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



Allergeni: *Glutine, Pesce*

Ravioli alla zucca

€ 15.00

I nostri ravioli fatti a mano sono ripieni con zucca brasata alle erbe aromatiche mantecati al burro e salvia. Piatto dal perfetto equilibrio tra succulenza e aromaticità



Allergeni: *Glutine, Latte*

Secondi

"Abbacchio Scottadito"

€ 18.00

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



Manzo brasato

€ 18.00

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



Maialino lattonzolo farcito ai pistacchi

€ 18.00

Suinetto italiano selezionato. La cottura avviene al vapore e a bassa temperatura, con farcitura ai pistacchi e fondo di riduzione al Cesanese. Contorno di verdura saltata



Allergeni: *Frutta a guscio*

Filetto di rombo

€ 20.00

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



Allergeni: *Glutine, Pesce*

Fiorentina di capponcello

€ 18.00

Fiorentina di pollo derivante da tenerissimo petto di pollo. Carne bianca ma dal gusto intenso e dal profumo avvolgente dato dalla sua marinatura lunga e dalla cottura arrosto. Contorno di patate saltate



Costata di vitello

€ 18.00

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



Darna di salmone

€ 18.00

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



Allergeni: *Glutine, Pesce*

Marezzata

€ 24.00

Taglio selezione Sakura extra marezzata 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. Contorno di verdure dall'orto saltate



Baccalà alla livornese

€ 20.00

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



Allergeni: *Glutine, Pesce*

Tasca di manzo ripiena

€ 20.00

Tasca di manzo italiano selezionato. La cottura avviene al vapore e a bassa temperatura, con ripieno di funghi di bosco e tartufo di Campoli. Contorno di verdura saltata



Dolci

Cannolo alla crema

€ 7.00

Croccante e fragrante sfoglia, farcita con crema chantilly e granella di nocciole

Allergeni: *Glutine, Uova, Latte*

Millefoglie alla crema

€ 7.00

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

Allergeni: *Glutine, Uova, Latte*

Tris di dolcetti secchi

€ 7.00

Le ciambelline al vino, i tozzetti, il pampepato di Fiuggi con cioccolato fondente, frutta secca e miele

Allergeni: *Glutine, Arachidi, Frutta a guscio*

Mont Blanc

€ 7.00

La nostra crema di marroni fatta in casa con la panna montata

Allergeni: *Latte*

Tiramisù

€ 6.00

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

Allergeni: *Glutine, Uova, Latte*

Dessert della tradizione

€ 7.00

Deciso ed intenso, preparato con una base di pandispagna, la piccola zuppa inglese secondo ricetta tradizionale

Allergeni: *Glutine, Uova, Latte*

Torta Sacher

€ 8.00

Il cioccolato fondente con la confettura di albicocche bio accompagnati da ciuffi di panna fresca

Allergeni: *Glutine, Uova, Latte*

Consulta la lista degli Allergeni

Glutine

Contenuto nei cereali e nei derivati

Crostacei

Gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

Uova

Tutti i prodotti a base di uova e derivati

Pesce

Prodotti che contengono pesce o derivati

Arachidi

Crema e condimenti anche in piccole dosi

Soia

Contenuta nel tofu, latte di soia, spaghetti

Latte

Prodotti caseari, latticini e derivati

Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci, pistacchi

Sedano

A pezzi o nei preparati vegetali

Senape

Si può trovare nelle salse e nei condimenti

Semi di Sesamo

Nel pane o in alcuni tipi di farine

Lupini

Legume proteico presente nei cibi vegan

Molluschi

Vongole, ostriche, cozze e simili

Legenda Caratteristiche



Contiene alimenti Surgelati



Contiene alimenti Abbattuti



Prodotto Vegetariano



Prodotto senza Lattosio



Prodotto senza Glutine



Prodotto Piccante



Prodotto Vegano



Prodotto Biologico
