

## **Antipasti**

Antipasto a Km Ø € 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... € 13.00

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

Fiori di zucca € 13.00

Fiore di zucca con ripieno di ricotta, salmone marinato ed erbe aromatiche

Allergeni: Glutine, Arachidi, Latte, 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 di patate € 12.00

Salsa composta dalla dolcezza dei pomodorini ciliegino di Fondi e l'aromaticità del pesto di basilico e rucola. I nostri gnocchi di patate fatti a mano sono preparati rispettando i canoni della tradizone laziale





Allergeni: Glutine

## **Spaghetto alle Vongole**

€ 16.00

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



Allergeni: Glutine, Pesce

Tortellini in brodo € 13.00

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

€ 15.00

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

## Sagne integrali ai peperoni di fiume

€ 13.00

Salsa composta dalla contrapposizione tra la freschezza dei peperoni di fiume e la dolcezza dei pomodorini Pachino. Pasta tipica fatta a mano di grani antichi.



Allergeni: Glutine, Latte

### Strozzapreti all'amatriciana

€ 13.00

Pasta tipica fatta a mano. Piatto della tradizione laziale con guanciale amatriciano e la nostra passata di pomodoro



Allergeni: Glutine

Risotto agli asparagi € 14.00

Riso Carnaroli "Scotti" coltivato soltanto in alcune specifiche zone d'Italia. Questo risotto è mantecato con asparagi verdi e stracchino stagionato di Amaseno





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

## Mezzelune di ricotta e borragine

€ 15.00

Le nostre mezzelune fatte a mano sono ripiene con ricotta e erbe aromatiche nostrane, mantecate al burro, parmigiano e basilico fresco



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 piatra. 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







Vitello tonnato € 18.00

Vitello selezionato cotto al vapore, a bassa temperatura, lasciato al punto rosa unito alla nostra salsa tonnata. Contorno di verdure dell'orto





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

## Capponcello alla cacciatora

€ 18.00

Fiorentina di pollo derivatnte 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 € 19.00

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 € 19.00

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 coccio 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 La visciolata € 6.00 Il nostro gelato alla crema con le visciole in rattafia Allergeni: Latte, glutine **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 Semifreddo allo zabaione € 7.00 Il semifreddo allo zabaione della tradizione, crumble e confettura di visciole 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**

Creme 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