

# Benvenuti



Cucina del territorio, fatta di ricette e cotture tradizionali, ma soprattutto di prodotti molto speciali, sempre di stagione e in sintonia con la filosofia Slow Food.

Collaboriamo e supportiamo tante piccole realtà locali, produttori, allevatori, contadini e Presidi Slow Food, eccellenze del nostro territorio.

IL NOSTRO MENU



  
Slow Food®

## Antipasti - Appetizers

<b>Panzanella</b> Bread and tomatoes mixture with EVO oil, garlic and basil	<b>6.50</b> Al.
<b>Millefoglie di burrata e alici</b> Mille feuille, "burrata" cheese and anchovies	<b>11.00</b> Al. / S.
<b>Polpette di ricotta e melanzane con salsa di pomodoro e basilico</b> Aubergine and ricotta cheese patties with tomato sauce and basil	<b>10.00</b> Al.
<b>Polpette di bollito con salsa verde</b> Boiled beef meatballs with green sauce	<b>12.00</b> Al. / Ab.
<b>Baccalà mantecato con insalatina di carciofi freschi</b> Cod Fish mousse with sliced fresh artichoke	<b>12.00</b> Al. / Ab.
<b>Parmigiana di zucca e rosmarino</b> "Pumpkin and Rosemary parmigiana" with mozzarella and Parmigiano Cheese	<b>11.00</b> Al. / Ab.
<b>Antipasto misto</b> Panzanella, Millefoglie di burrata e alici, Polpetta ricotta e melanzane, Polpetta di bollito, Baccalà mantecato. Panzanella, Millefeuille Burrata cheese and anchovies, Aubergine and Ricotta cheese patty, Boiled beef meatball, Cod Fish mousse	<b>16.00</b> Al. / Ab.

## Primi piatti - First course

<b>Tonnarelli cacio e pepe</b> Tonnarelli with pecorino cheese and black pepper	<b>11.00</b> Al.
<b>Rigatoni all'amatriciana</b> Rigatoni amatriciana (tomato sauce, Guanciale and pecorino cheese)	<b>11.00</b> Al.
<b>Spaghetti alla carbonara</b> Spaghetti carbonara (with eggs, Guanciale and pecorino cheese)	<b>12.00</b> Al.
<b>Ravioli ai carciofi fatti in casa alla gricia</b> Ravioli stuffed with artichoke with Guanciale and pecorino cheese	<b>14.00</b> Al. / Ab.
<b>Lasagna broccoletti e salsiccia</b> Lasagna with wild rapini and sausage	<b>12.00</b> Al. / Ab.
<b>Spaghettoni acqua e farina con broccolo romanesco e arzilla</b> Fresh "flour and water" spaghetti with roman broccoli and Ray Fish	<b>12.00</b> Al. / Ab.

Cestino di pane (150gr) 3.00

## Carne e Pesce - Meat and fish

<b>Polpette al sugo</b> Meatballs in tomato sauce	<b>15.00</b> Al. / Ab.
<b>Guancia di manzo brasata al Cesanese</b> Beef cheek braised in Chianti wine	<b>17.50</b> Al. / Ab.
<b>Agnello alla romana</b> Roman style oven roasted lamb	<b>18.00</b> Ab.
<b>Petto di vitella alla fornara</b> Low Temperature roasted Veal breast	<b>16.00</b> Al. / Ab.
<b>Baccala' alla romana</b> Cod fish in tomato sauce flavoured with raisins and pine nuts	<b>17.50</b> Al. / Ab.
<b>Filetto di Spigola in crosta di carciofi</b> Artichoke crusted Sea-bass fillet	<b>17.50</b> Al. / Ab.

## Contorni - Side dishes

<b>Misticanza selvatica ripassata (Presidio Slow food "Lago di Giulianello" – Cori)</b> Tossed wild herbs with garlic and chilli pepper (Slow Food Praesidium "Giulianello Lake)	<b>7.50</b>
<b>Scarola brasata al vino, olive e capperi</b> Braised escarole with wine, olives and capers	<b>6.50</b>
<b>Verza rossa stufata</b> Stewed red cabbage	<b>6.00</b>
<b>Patate al forno</b> Oven roasted potatoes	<b>6.00</b> Al.
<b>Insalata mista</b> Mixed salad	<b>5.00</b>

## Dolci fatti in casa - Home Made Dessert

<b>Tiramisù</b>	<b>6.50</b> Al. / Ab.
<b>Zuppa Inglese</b>	<b>7.00</b> Al.
<b>Zabaione al Marsala Vecchio Florio con frutta secca caramellata</b> Cup of zabaione cream with Marsala wine and crunchy dried fruit	<b>7.00</b> Al.
<b>Cheese cake con frutti di bosco</b> Cheese cake with wild berries	<b>6.50</b> Al. / S.
<b>Crostata di grano saraceno con marmellata di lamponi</b> Buckwheat tart with raspberry jam	<b>6.50</b> Al.
<b>Mousse al Cioccolato fondente con zenzero candito</b> Dark Chocolate mousse with candied ginger	<b>7.00</b> Al.

Tutti i prezzi sono inclusi di Iva. La mancia per il buon servizio è a vostra gentile discrezione.  
All prices are VAT included at the current rate. Gratuities for good service are at your own discretion

**Al.** : Allerta Allergeni. Rivolgersi al personale per la scheda dettagliata degli allergeni contenuti nei piatti

**Ab.** : Prodotto sottoposto in loco ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, CE 853/04. – Locally fast frozen product to ensure the products thwart this danger very quickly so as to guarantee maximum safety and quality

**S.** : Prodotto surgelato all'origine – Frozen product