

Menù



“Chiudi gli occhi e lasciati accompagnare dal tuo
palato attraverso nostri 125 anni di storia”

Per iniziare

Il crostino del contadino 12

Crostino di polenta fritto con crema di burrata al tartufo spinaci ripassati e nocciole tostate IGP (1-7-8)

Polpette Testaccio 12

Polpette di bollito con crema di topinambur e uva (1-3-7-9-12)

La ciccia cruda 12

Carpaccio di manzo marinato di nostra produzione con cipolle al balsamico maionese all'arancia e tuorlo d'uovo marinato (3-12)

Il sottobosco 12

Crumble al cacao funghi cardoncelli arrostiti dadini di zucca e dressing al prezzemolo (1)

Ops! ho sbagliato la Cesar salad 12

Estratto di lattuga briciole di parmigiano pollo grigliato e salsa Cesar di nostra produzione accompagnata da crostini di pane al rosmarino (1-3-7-12)

Selezione di salumi e formaggi 28

Una selezione di salumi e formaggi Laziali accompagnati da cipolle al balsamico miele e olive (1-7-12)

Proseguendo

Fettuccine della Tuscia 16

Fettuccine di pasta fresca all'uovo con funghi cardoncelli nocciole e crema di burrata al tartufo (1-3-7-8)

Ajo e Ojo 16

Tonnarelli di pasta fresca all'uovo con aglio nero olio Evo della Tuscia e peperoncino con perle di prezzemolo (1-3)

Carbonara 16

Rigatoni di pasta fresca con guanciale laziale "Sesto Coccia", uova, Pecorino Romano DOP e il nostro mix di pepe nero (1-3-7)

Cacio e Pepe 16

Tonnarelli di pasta fresca all'uovo con Pecorino Romano DOP e il nostro mix di pepe nero (1-3-7)

Amatriciana 16

Rigatoni di pasta fresca con salsa di pomodoro, guanciale "Sesto Coccia", Pecorino Romano e il nostro mix di pepe nero (1-7)

Gricia 16

Rigatoni di pasta fresca con guanciale laziale "Sesto Coccia", Pecorino Romano DOP e il nostro mix pepe nero (1-7)

Concludendo

Lo scottadito a modo mio 22
Bocconcini di agnello* arrostiti con topinambur e uva

Saltimbocca alla Angelino 22
Medaglioni di vitello* al vino bianco con prosciutto fritto salvia croccante serviti con patate arrostiti (1-7-12)

Pollo alla cacciatora 22
Pollo cotto lentamente in salsa alla cacciatora servito con cicoria ripassata (4-12)

Lo spezzatino 20
Spezzatino di manzo con patate e funghi

Il Baccalà 22
servito con i ceci in due consistenze e miso di soia (4-6)

Accompagnando

Patate arrostiti 6

Cicoria ripassata 6

Spinaci al burro 6

Insalata mista 6

Pane di nostra produzione 4

* Il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine / the product could be blast-chilled

Per i più piccoli

Rigatoni al pomodoro 9

Rigatoni di pasta fresca in salsa di pomodoro (1)

Rigatoni in bianco 9

Rigatoni di pasta fresca olio e parmigiano (1-7)

Pollo grigliato 15

Pollo cotto lentamente grigliato con patate arrosto

Lieto fine

Tiramisù 6

Crema al mascarpone con savoiardi bagnati nel caffè e cacao in polvere (1-3-7)

Cheesecake de' noantri 6

Come la facciamo noi, con crumble di ciambelline, crema di ricotta di pecora con nocciole e salsa alla menta (1-7-12)

Mousse al cioccolato 6

con pere e cioccolato bianco (3-7-12)

Ciambelline e vin santo 6

Ciambelline di nostra produzione al vino rosso accompagnate da vin santo (1-8)

Allergeni

- 1. Cereali e derivati / Cereals and derivatives vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.*
- 2. Crostacei / Crustaceans vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici. Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.*
- 3. Uova / Eggs considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi impanati, sformati, ecc.*
- 4. Pesce / Fish l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.*
- 5. Arachidi / Peanut le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc*
- 6. Soia / Soy le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia ranato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.*
- 7. Latte / Milk and milk products or lactose e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione per il siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattitolo.*
- 8. Frutta a guscio / Nuts ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.*
- 9. Sedano / Celery che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.*
- 10. Senape / Mustard allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda*
- 11. Sesamo / Sesame spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;*
- 12. Anidride solforosa e solfiti / Sulfur dioxide and sulphisol solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.*
- 13. Lupini / Lupine presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salumi, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine*
- 14. Molluschi / Molluscs presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.*

* Il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine / the product could be blast-chilled