

Menù del mese/stagione

Svano D'annibale chef proprietario vi augura buon appetito

Antipasti

♣ *Platto di Affettati misti 10,00 euro*

♣ *Prosciutto di montagna stagionato 7,00 euro*

♣ *Lonza stagionata 7,00 euro*

♣ *Salsiccia stagionata 5,00 euro*

♣ *Lardo d'Arnad - Valle d'Aosta su Crostini 7,00 euro*

Bruschetta con Verdura saltata in padella e Caciotta di Pecora 7,00 euro

Polpettine di Melanzane 6,50 euro

Sformatino di Zucchine e Asiago con Rucola 6,50 euro

Quiche di Spinaci e Formaggio fresco 7,00 euro

Specialità *Gelato al Pecorino con Mela verde e Miele Millefiori 6.50 euro*

Pane di Lariano cotto a Legna a persona 1,00 euro

L'acqua fresca delle sorgenti di Roma filtrata ed a richiesta anche frizzante è offerta da noi

Utilizziamo solo Olio Extra Vergine di Oliva
dell'azienda Agricola Planeta – Menfi Agrigento
da Varietà Cerasuola, Nocellara del Belice e Biancolilla

Leggenda °pasta di Gragnano

* prodotto congelato

^ prodotto di alta qualità a lavorazione artigianale o di allevamento tradizionale

Primi

Specialità *Trofiette al Pesto di Basilico con Pomodoretto e Rughetta 9,00 euro*

Ricciarelle al soffritto di Acciuga con Aaglio e Peperoncino 9.00 euro

Specialità *Carbonara 9,00 euro*

Specialità *Rigatoni alla Gricia 9,00 euro*

Linguine° al ragù di Pesce Spada con Capperi di Pantelleria e Olive 12,00 euro

Calamarata° al sugo bianco d'Orata e Zucchine 12.00 euro

*Le Specialità sono dei piatti storici del nostro locale,
presenti da sempre nella nostra cucina ,
la maggior parte di essi proviene dalla tradizionale cucina romana*

Secondi

Scaloppa di Pesce Spada con Pompelmo Rosso e Piselli* 15,00 euro

Specialità Baccalà norvegese "ling" in guazzetto di Cipolle con uvetta sultanina 15,00 euro

Tortini di Salmone e Merluzzo con Fagiolini all'agro 14,00 euro

Bistecca di Vitellone alla griglia con Patate al forno 15,00 euro

Specialità Spezzatino di Vitella alla cacciatora con Porcini* al tegame 15,00 euro

Specialità Involtini di Vitellone al sugo con Piselli* 14,00 euro

Specialità Trippa alla romana con Menta e Pecorino 12,00 euro

Formaggi

Selezione di Formaggi italiani di alta qualità con produzioni artigiane limitate 20,00 euro

1- Toma tre Latti Piemonte

2- Taleggio a latte crudo stagionatura 60 gg Lombardia

3- Caciocavallo Podolico Basilicata

4- Provolone stravecchio stagionato 50 mesi Campania

5- Erborinato di Pecora Valpusteria Alto Adige

Le singole porzioni dei formaggi 6,50 euro

Caciotta di latte vaccino semistagionata - Norcia Umbria 5,00 euro

Pecorino romano "genuino" Brunelli 5,00 euro

Dolci di nostra produzione

Coppa di Gelato artigianale 7,00 euro

Semifreddo al Miele di Castagno con Sultana al Rum 6,50 euro

Flan di Cioccolato fondente dal cuore cremoso (attesa 20 minuti) 7,00 euro

Cheesecake al forno con Gelato di Fragole 6,50 euro

Crema Caramel 6,50 euro

I dolci sono tutti preparati con materie di prima qualità :
Le Marmellate di Frutta le prepariamo noi ,il Miele artigianale è italiano
Il Cacao ed il Cioccolato è Valrhona (Francia),ecc.

