

Per iniziare

PANE IN PASTA MADRE O PASTA ACIDA

il nostro pane a lievitazione naturale è preparato con farine integrali di grano tenero tipo Lariano.

VINO DELLA CASA BIANCO O ROSSO

prodotto da uve biologiche nel parco dell'Appia Antica dall'azienda vinicola *Riserva della Cascina*.

DEGUSTAZIONE DI OLIO BIOLOGICO

degustazione dell'olio extravergine di oliva biologico *Selezione Da Enzo*, utilizzato per tutte le nostre pietanze.

Gli antipasti

FIORE DI ZUCCA

fiore di zuccina ripieno di mozzarella e alici sott'olio del mar Cantabrico di primissima scelta.

LA PALLA AL 29

crocchetta di patate e baccalà con cuore di mozzarella.

CARCIOFO ALLA GIUDIA

carciofo romanesco (quando è stagione) fritto in olio di girasole.

RICOTTA DOP LAZIALE

preparata solo con latte di pecora degli allevamenti del Lazio, servita con marmellata artigianale o miele della Riserva Naturale di Castel di Guido.

I primi piatti

Per i nostri primi utilizziamo rigatoni Selezione Da Enzo, realizzati artigianalmente con farine di altissima qualità nel cuore del Parco Nazionale della Majella in Abruzzo.

AMATRICIANA

rigatoni *Selezione Da Enzo*, guanciale IGP di Amatrice, pecorino DOP dell'Agro Romano, pomodoro pelato.

GRICIA

rigatoni *Selezione Da Enzo*, guanciale IGP di Amatrice, pecorino DOP dell'Agro Romano e pepe nero del Sarawak macinato al momento.

CARBONARA

rigatoni *Selezione Da Enzo*, guanciale IGP di Amatrice, pecorino DOP dell'Agro Romano, uova biologiche *San Bartolomeo* e pepe nero del Sarawak macinato al momento.

CACIO E PEPE

tonnarelli (*pasta artigianale di nostra produzione realizzata con farine biologiche del Mulino Marino macinate a pietra*), pecorino DOP dell'Agro Romano e pepe nero del Sarawak macinato al momento.

PASTA AL SUGO DI CODA

rigatoni *Selezione Da Enzo*, pomodoro, coda sedano, uvetta, pinoli e pecorino DOP dell'Agro Romano.

I secondi piatti

TRIPPA ALLA ROMANA

trippa di manzo con pomodoro pelato, mentuccia romana e pecorino DOP dell'Agro Romano.

POLPETTE AL SUGO

carne di manzo di primissima scelta, mortadella, mollica di pane in pasta madre, pecorino DOP dell'Agro Romano, *Parmigiano Reggiano* *Vacche Rosse* 36 mesi, noce moscata e uova biologiche *San Bartolomeo*.

ABBACCHIO ALLA SCOTTADITO

costolette di agnello alla piastra.

CODA ALLA VACCINARA

coda di manzo, pomodoro pelato, sedano, pinoli, uvetta e cacao fondente di altissima qualità.

I contorni

CICORIA DI CAMPO

all'agro o ripassata in padella.

VERDURE MISTE GRIGLIATE

melanzane e peperoni arrostiti con aglio, prezzemolo e peperoncino.

PATATINE FRITTE

patate fresche fritte in olio di girasole.

INSALATA MISTA E POMODORI

lattuga, rughetta, finocchio, radicchio e pomodori.

I dolci

IL TIRAMISÙ DI ENZO

preparato con uova biologiche *San Bartolomeo* o *Paolo Parisi* e cacao fondente di altissima qualità.

MOUSSE AL MASCARPONE CON FRAGOLINE DI BOSCO

preparata con uova biologiche *San Bartolomeo*.

TORTA DEL GIORNO

GELATO ARTIGIANALE DI PISTACCHIO

pistacchio di Bronte, latte fresco intero, zucchero e farina di carruba.

La frutta

FRUTTA DI STAGIONE

FRAGOLINE DI BOSCO

ACQUA NATURALE O GASSATA

trattata ai sensi del D. Lgs. n. 181/2003.

SERVIZIO

Vi proponiamo una lista di vini bianchi e rossi prodotti da vitigni autoctoni della nostra regione, il Lazio.

Un omaggio ad aziende agricole, per la gran parte biologiche, che si caratterizzano per la dedizione e la competenza nella cura dei vitigni, così come per il rispetto della natura e del territorio.

I vini selezionati, tra i più affermati nel panorama enologico laziale e nazionale, si abbinano in modo ideale ai nostri piatti di cucina romana.

Buona degustazione.



LE ANNATE DEI VINI SARANNO COMUNICATE AL MOMENTO DELLA RICHIESTA

Vini bianchi

OPPIDUM MOSCATO DI TERRACINA
azienda Sant'Andrea

GRECHETTO
azienda Trappolini

CALANCHI DI VAIANO
azienda Paolo e Noemia D'Amico

POGGIO DELLA COSTA
azienda Sergio Mottura

VIGNETO FILONARDI FRASCATI SUPERIORE
azienda Villa Simone

MORO
azienda Marco Carpineti

DONNALUCE
azienda Poggio Le Volpi

LATOUR A CIVITELLA
azienda Sergio Mottura

Vini rossi

TENUTA DELLA IORIA CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE
azienda Casale della Ioria

CAPOLEMOLE
azienda Marco Carpineti

PATERNO
azienda Trappolini

VILLA TIRRENA
azienda Paolo e Noemia D'Amico

BACCAROSSA
azienda Poggio Le Volpi

CIRSIUM
azienda Damiano Ciolli

APOLIDE
azienda Marco Carpineti

ROMANICO CESANESE DEL PIGLIO
azienda Coletti Conti

DITHYRAMBUS
azienda Marco Carpineti

HABEMUS
azienda San Giovenale