

IL MENU

DI *Maria Lucia*

LA GASTRONOMIA

- Sfizio Porzione
- Prosciutto crudo di Langhirano
28 mesi "Zuarina" 50/100 gr. 8,00€ 16,00€
- Prosciutto crudo di Langhirano
con il Melone Francesino
28 mesi "Zuarina" 15,00€
- Mortadella Bologna al Pistacchio
con le scaglie di parmigiano "36 mesi"
50/100 gr. 6,00€ 10,00€
- Salmone "Loch Fyne" affumicato con i trucioli
delle botti di whisky, burro d'Isigny
pan brioche "fait maison" 20,00
- Filetti di alici sott'olio del Mar Adriatico
Acciughe del Mar adriatico, burro Beppino Occeci,
bruschette di pane Lariano 16,00
- Assiette di Formaggi della tradizione italiana
Latte ovino, vaccino e caprino,
mieli e marmellate 7,00€ 14,00€
- Grand Assiette di Formaggi e Salumi
della tradizione italiana
a mano libera del gastronomo 24,00€
- Sott'olii Agnoni 10,00€

TAGLIATI A MANO DAL GASTRONOMO

- Jamón Ibérico Bellota
Reserva Torreón 42 mesi
50/100 gr. tagliato al coltello,
pan y tomate, olio evo. 14,00€ 28,00€
- Jamón Ibérico Bellota
Torreón 36 mesi
50/100 gr. tagliato al coltello,
pan y tomate, olio evo. 13,00€ 26,00€
- Prosciutto crudo di "Nero Lucano"
Stagionato a Bassiano, selezione Vincenzo Mancino,
tagliato al coltello, bruschetta
all'olio evo, 50/100 gr. 12,00€ 22,00€

- Un assaggio di tre prosciutti
tagliati al coltello
- Jamón Ibérico Bellota Reserva Torreón 42 mesi,
 - Jamón Ibérico Bellota Torreón 36 mesi,
 - Prosciutto crudo di "Nero Lucano" 25,00€

- MOZZARELLA DI BUFALA** 150 Gr. 6,00€
- Con pomodoro, basilico e origano
di Marzamemi alla Caprese 9,00€
- Con salmone affumicato "Sockeye" 14,00€
- Con prosciutto crudo di Langhirano
28 mesi "Zuarina" 10,00€
- Con i carciofi alla brace,
pomodori secchi, zucchine marinate 10,00€
- Con alici sott'olio del Mar Adriatico
e le zucchine a scapece 12,00€

BURRATA DI ANDRIA

- Con i carciofi alla brace,
pomodori secchi, zucchine marinate,
cime di rapa sott'olio 12,00€
- Con i pomodorini sott'olio De Carlo,
basilico e origano 10,00€

PRET-À-GOURMET

MINI ROSETTE GOURMET

- Rischia tutto Burrata di Andria, alici
sott'olio del Mar Adriatico, pomodorini
sott'olio De Carlo e basilico 4,00€
- Un americano a Roma
Pastrami beef, mayo alla senape, pomodoro,
lattuga, cetriolino Jumbo 4,00€
- Vucciria Pannelle di ceci, sesamo,
Jalapeno, Guacamole 4,00€
- Tre Mini Rosette
"Sono sempre perfette"
Ingredienti come sopra...
..... 10,00€

SANDWICHES & BURGERS

- "Amatrice" Royal Burger
200 Gr. di 100% carne italiana, fiocco della
Tuscia, rigatino di Norcia, pomodoro, lattuga
romana, Ketchup fatto in casa,
pane al sesamo, fries* 16,00€
- Home made Pastrami
New Zealand brisket beef, spezie,
senape di Meaux, pane integrale,
cetriolini Jumbo 16,00€
- Club Sandwich di arrosto di tacchino
Pane bianco, tacchino marinato e arrosto
al rosmarino, bacon, pomodoro, fior di latte,
lattuga romana, mayo,
senape Dijon 12,00€

SECONDI PIATTI

DALLA NOSTRA BRACE

- Polletto Bio ripieno alla Romana
"Omaggio al Ferragosto"
Polletto Bio, salsiccia di Mangalitzza, sugo di
peperoni di Pontecorvo e basilico,
spuma di patate 20,00€
- Salmone delle Isole Fær Øer
grigliato con l'avocado
Riso Nishiki tostato, giardiniera
di cipolle di Tropea 20,00€
- Costata di angus allevato in libertà
alla brace Patate Anna, cardoncelli, salsa
"Bernese La zanzara" 22,00€
- Le polpette alla cacciatora
di funghi chiodini e cardoncelli
Rosmarino e salvia 12,00€
- Tataki di tonno con la caponata
alla siciliana al pesto di mandorla
e agrumi Finocchio, pepe Jamaica,
mandorla di Avola, limone verde, arancia, ca-
ponata alla siciliana 20,00€

CONTORNI

- Cicoriotta ripassata
Aglio, olio e peperoncino 6,00€
- Nastri di patatine fritte
Olio di girasole, sale Maldon 6,00€
- Pommes frites
Olio di girasole, sale Maldon 5,00€
- Caponata alla siciliana
melanzane, pomodoro, basilico,
agrodolce all'aceto di vino rosso 6,00€
- Patate al forno tagliate a spicchietti
Olio evo, aglio rosso di Sulmona,
rosmarino 6,00€

GLI ANTIPASTI

- Tartare di manzo con i carciofi alla brace
Uovo Bio, senape di Meaux, scalogno,
capperi di Pantelleria, cerfoglio 18,00€
- Parmigiana di melanzane con la bufala
Melanzane, mozzarella di bufala, Parmigiano
Reggiano, Ragusano, basilico 12,00€
- Alicette fritte all'Aioli
Alici spinate, salsa Aioli 10,00€
- Ceviche di Spigola con gli ortaggi
freschi e il sorbetto all'olio
Briciole di olive di Leccino, pomodorini sott'olio
De Carlo, pompelmo rosa 16,00€
- Polpo cotto a "bassa temperatura"
con Borlotti freschi alla 'Nduja
Mayo Vegan di patate, polpo cotto*,
insalata di erbe 16,00€
- Crostini di Burrata di Andria
alla colatura di alici di Cetara
e cipolle rosse di Tropea 12,00€

I PRIMI

- Gnudi di ricotta e spinaci gratinati con
la pappa al pomodoro Pomodoro san Marzano
dell'agro Sarnano e basilico 14,00€
- Mezze maniche "Benedetto Cavalieri"
alla Carbonara Guanciale, Pecorino Romano Dop,
uovo Bio, pepe Jamaica 14,00€
- Spaghetti "Mancini Pastificio Agricolo"
"Cacio e Pepe" Pecorino Romano Dop,
olio evo, pepe Criollo 14,00€
- Linguine "Benedetto Cavalieri"
con il baccalà!!! Ajo, oio, peperoncino, baccalà,
cicoriotta piccante, Pecorino Romano Dop 14,00€
- Vermicelli "Benedetto Cavalieri"
alla Carbonara leggera di mare
Tonno fumé, uova di ricci di mare,
bottarga di Cabras 16,00€
- Fettuccine alla "Crudaiaola"
Pomodorini, basilico, foglie di capperi,
olive Taggia, burrata di Andria 14,00€

LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA

LE INSALATE

- Insalata alla "Nizzarda"
Lattughino, fagiolini, rucola, uovo Bio, acciughe,
tonno scottato, patate, bruschettine,
olive Taggia 14,00€
- Insalata di polletto marinato
e cotto alla brace "Salsa Caesar"
Marinato e arrosto al rosmarino, cuori di lattuga,
sedano, Parmigiano, avocados 12,00€
- Mix Salad
Lattughino, rucola, finocchi, cappuccina,
pomodorini, cetrioli 10,00€

- CEREALI CONTENENTI GLUTINE
- CROSTACEI
- UOVA
- PESCE
- MOLLUSCHI
- SOIA
- LATTE E LATTOSIO

- SEDANO
- SENAPE
- SEMI DI SESAMO
- ARACHIDI
- FRUTTA SECCA (Noci, Mandorle...)
- SOLFITI e/o ANIDRIDE SOLFOROSA
- LUPINI

CESTINO DI PANE DEL FORNO ROSCIOLI

Tipo Lariano a pasta acida, Tipo Genzano, Pizza bianca

PANE & SERVIZIO a persona 2,00€

IN CUCINA E IN SALA USIAMO OLII EXTRA VERGINE DI OLIVA
AZIENDA AGRICOLA SILVI SABINA SAPORI

MENU

DESSERT

Crema leggera al passion fruit e lamponi Passion fruit, lamponi, streusel al cacao 🍌 🍌 🍌	8,00€
New York Cheesecake con le fragole di Terracina al lime 🍌 🍌 🍌	8,00€
Ananas al maraschino Luxardo	7,00€
Fragole di Terracina con la panna montata 🍌	7,00€
Gelato e sorbetto del giorno	6,00€

PICCOLI ASSAGGI

Tiramisù Crema al mascarpone, caffè espresso, crumble di cioccolato Ebenè Weiss 72% 🍌 🍌 🍌	4,00€
Zabaione gelato con le fragole all'aceto balsamico tradizionale Zabaione ghiacciato al Moscato, fragole di Terracina, aceto balsamico tradizionale 🍌 🍌 🍌	4,00€

VINI DA DESSERT

	Bicchieri	Bottiglia
MOSCATO D'ASTI PAOLO SARACCO	7,00€	20,00€
STILLATO 2016 PRINCIPE PALLAVICINI	7,00€	24,00€
VIN SANTO RISERVA 2011 VILLA CAPEZZANA	10,00€	60,00€
VINO E VISCIOLE VISNER CORRADO TONELLI	7,00€	-
DON P.X. 1990 GRAN RISERVA PEDRO XIMENEZ-BODEGAS DE TORO ALBALÀ	10,00€	50,00€

CAFFETTERIA

Caffè	2,00€
Caffè decaffeinato / Orzo	2,50€
Caffè Ginseng	2,50€
Caffè americano	2,50€
Caffè doppio	4,00€
Caffè corretto	4,00€
Cappuccino / Cappuccino di soia	3,00€
The / Tisane	5,00€
The freddo	4,00€
Caffè shakerato	4,00€

BIBITE

Plose Aranciata	4,00€
Plose Chinotto	4,00€
Plose Gazzosa	4,00€
Cedrata Tassoni	4,00€
Coca Cola / Coca Cola Zero	4,00€
Bitter J. Gasco	4,00€
Schweppes Tonica	4,00€
Schweppes Bitter Lemon	4,00€
Franklin Original Ginger Ale	4,00€
Franklin Brewed Ginger Beer	4,00€

AMARI

Amaro del Capo Riserva	6,00€	Branca Menta	6,00€
Amaro Sibilla Varnelli	6,00€	Limoncello di Capri	6,00€
Amaro dell'Erborista Varnelli	6,00€	Liquirizia Sarandrea	6,00€
Amaro San Marco Sarandrea	6,00€	Sambuca Molinari	6,00€
Amaro Jefferson	6,00€	Sambuca Vecchia Sarandrea	6,00€
Amaro Formidabile	6,00€	Mirto Su Tirì	6,00€
Fernet Branca	6,00€	Genziana di vino Chiarino	6,00€

ACQUA potabile trattata e gassata (D.M. 25/2012) 1,50€

🌿 VEGETARIAN

🌱 VEGAN

🍷 GLUTEN FREE

**"TUTTI I PRODOTTI ITTICI DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI CRUDI
SONO STATI SOTTOPOSTI A TRATTAMENTI DI BONIFICA PREVENTIVA SECONDO IL REG. CE 853/04"**

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI, PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE.
UN MENU E UN RICETTARIO CON GLI ALLERGENI INDICATI È A VOSTRA COMPLETA DISPOSIZIONE.

* CONGELATO / SURGELATO

CUCINA RACCOMANDATA

ZANZARA

GRANDE SELEZIONE DI VINI, CHAMPAGNE E BIRRE ARTIGIANALI