

LA GASTRONOMIA

	Sfizio	Porzione
Prosciutto crudo di Langhirano 28 mesi "Zuarina" 50/100 gr.	8,00 €	16,00 €
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 Tagliati 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 €
Cecina "Casalba" de Burgos Stagionatura da 36 mesi affumicata al legno di leccio 50/100 gr. tagliato al coltello, pan y tomate, olio evo.	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, • Cecina "Casalba" de Burgos	25,00 €	

MOZZARELLA DI BUFALA 150 Gr.

Con pomodoro, basilico e origano di Marzamemi alla Caprese	9,00 €
Con salmone affumicato "Loch Fyne"	14,00 €
Con Cecina "Casalba" de Burgos Stagionatura da 36 mesi affumicata al legno di leccio	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 €

IL MENU

DI *Maria M. ...*

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 €
Mamma Roma Carciofo alla Giudia, menta fresca, crema di cacio e pepe	4,00 €
Tre Mini Rosette "Mixed" 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, "Mayo La Zanzara", 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

Quaglia "Cajun" Petto allo spiedo di rosmarino, coscetta con il ciauscolo, ristretto al Porto, paté di fegatini, piquillo ripieno di verza e patate	22,00 €
Salmone delle Isole Fær Øer grigliato con l'avocado Riso Nishiki tostato, pak choi, mayo affumicata	20,00 €
Costata di angus allevato in libertà alla brace Patate Anna, fungo cardoncello a 86°, salsa "Bernese La Zanzara"	22,00 €
Le polpette alla cacciatora di funghi chiodini e cardoncelli Rosmarino e salvia	12,00 €
Ricciola alla brace alla "Maître d'hotel" e agrumi Burro alla Maître d'hotel, capperini e limone, soffio di patate, carciofi fritti	22,00 €

GLI ANTIPASTI

Tartare di manzo con il tartufo nero di Norcia Uovo Bio, briciole di olive, maionese espressa alla Senape Djon	20,00 €
Uovo fritto!!!!!! Spuma di Parmigiano Reggiano, trifola di funghi del giorno	12,00 €
Alicette fritte "Gribiche" Alici spinato, salsa Gribiche	10,00 €
Paté di fegatini al Vin Santo Pan Brioche fait maison, mosto d'uva cotto e nocciole Piemonte	14,00 €
Emincé di tonno al peperoncino, lime e avocado Tosazu smoked sauce, riso soffiato	20,00 €
Crostini di Burrata di Andria alla colatura di alici di Cetara e cipolle rosse di Tropea	12,00 €

I PRIMI

Zuppa di ceci, trifola di funghi e castagne, uovo 64° Battuto all'olio di rosmarino, timo	12,00 €
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 €
Vermicelli "Benedetto Cavalieri" alla carbonara leggera di mare Tonno fumé, uova di ricci di mare, bottarga di Cabras	18,00 €
Agnolotti di broccoli e mozzarella di bufala Pizzicati al Plin, zuppa di bufala, briciole di pane alle acciughe	16,00 €
Gnocchi di latte con il sughetto di triglie agli agrumi Polvere di Puttanesca, acciughe, capperi, peperoni, olive	16,00 €
Fettuccine all'uovo con le rigaglie di pollo San Marzano dell'agro Sarnano Nocerino	14,00 €

LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA

LE INSALATE

Insalata di polletto marinato e cotto alla brace "Salsa Caesar" Marinato e arrosto al rosmarino, cuori di lattuga, uovo Bio, avocados	12,00 €
Insalata di anatra affumicata, mela G. Smith, melograni e nocciola Piemonte Lattughino, radicchio, petto d'anatra affumicata, melograni, nocciole Piemonte	14,00 €
Insalata di carciofi con il Parmigiano Reggiano Carciofi, cappuccina, Parmigiano Reggiano	10,00 €
Mix Salad Lattughino, rucola, finocchi, cappuccina, pomodorini, cetrioli	10,00 €

CONTORNI

Cicoriotta ripassata Aglio, olio e peperoncino	6,00 €	Puntarelle alle acciughe Puntarelle, acciughe, aglio, olio evo, aceto	7,00 €
Nastri di patatine fritte Olio di girasole, sale Maldon	6,00 €	Patate al forno tagliate a spicchi Olio evo, aglio rosso di Sulmona, rosmarino	6,00 €
Pommes frites* Olio di girasole, sale Maldon	5,00 €		

🌾 CEREALI CONTENENTI GLUTINE	🌿 SEDANO
🦀 CROSTACEI	🥒 SENAPE
🥚 UOVA	🌱 SEMI DI SESAMO
🐟 PESCE	🥜 ARACHIDI
🐌 MOLLUSCHI	🌰 FRUTTA SECCA (Noci, Mandorle...)
🌱 SOIA	🧂 SOLFITI e/o ANIDRIDE SOLFOROSA
🥛 LATTE E LATTOSIO	🌱 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

Rainbow Chocolate Cake Bianco, gianduia, bitter, glacage al Grué, sale Maldon, olio evo 🌾 🍌 🍫 8,00 €
New York Cheese Cake Ai Lamponi Sablée, cremoso di limone al formaggio bianco 🌾 🍌 8,00 €
Piccolo savarin di Babà al rum agricole Mousseline alla vaniglia, frutti rossi al lime 🌾 🍌 5,00 €
Ananas al maraschino Luxardo 7,00 €

PICCOLI ASSAGGI

Tiramisù Crema al mascarpone, caffè espresso, crumble di cioccolata Ebenè Weiss 72% 🌾 🍌 4,00 €
Zabaione gelato con le mandorle pralinate Zabaione ghiacciato al Moscato, mandorle pralinate 🌾 🍌 4,00 €
Insalata di frutti rossi con la panna montata 🌿 8,00 €

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 €	-
BEN RYÉ 2017 PASSITO DI PANTELLERIA DONNAFUGATA	8,00 €	-
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 €	Sambuca Molinari	6,00 €
Amaro Jefferson	6,00 €	Sambuca Vecchia Sarandrea	6,00 €
Fernet Branca	6,00 €	Mirto Su Tirì	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