



Cucina ai Monti

R I S T O R A N T E

da Aldo e Claudia

Menù

Entrate Sfiziose

- Olive Ascolane di nostra produzione (5pz)
€ 5
- Fritti vegetali pastellati
€ 8
- Suppli Classico
€ 1
- Arancini alla 'Nduja e provola affumicata (2pz)
€ 3

Antipasti di Terra

“Al contadino non far sapere...” (per 2 persone)

Tagliere della tradizione: scelta di salumi selezionati Italiani, formaggi a Km zero D.O.P. Caseificio Montironi di Canale Monterano, pane Carasau, marmellate di frutta artigianali e frutta secca

€ 20

Terrina di verdure di stagione, dell'Az. Agricola Barlattani, arancini di zucca e taleggio DOP

€ 9

Cannolo di pane con mousse di mortadella IGP Bologna, granella di mandorle, stracciatella DOP e pomodorini secchi

€ 8

Antipasti di Mare

Carpaccio di Baccalà con gocce di pesto alla Genovese e germogli di rapa rossa

€ 8

“PER I BUONGUSTAI”

Tartare (in base al pescato giornaliero) al frutto della passione, bacche di pepe rosa e germogli

€ 12

“UN SALTO IN GIAPPONE”

Il nostro Sushi e Sashimi (2pz di Roll Sushi, 2pz di Nigiri, 2pz di Hurumaki, 2pz di Sashimi)

€ 12

Sauté di Cozze e Vongole

€ 11

N.B. I nostri crudi di pesce dipendono dal pescato giornaliero

Primi della Tradizione

“LA TRADIZIONE NON PUÓ MANCARE SULLA NOSTRA TAVOLA”

Strozzapreti acqua e farina, fatti a mano, **alla Carbonara** con il guanciale D.O.P. di Amatrice, uova Bio Az. San Bartolomeo, da noi pastorizzate, Pecorino Romano DOP Scorza Nera e Parmigiano Reggiano 36 mesi.

€ 11

Strozzapreti acqua e farina, fatti a mano, **alla Amatriciana** con il guanciale D.O.P. di Amatrice, pomodoro Bio Az. Agricola Barlattani, Pecorino Romano DOP Scorza Nera e Parmigiano Reggiano 36 mesi.

€ 11

Primi di Terra

“GNOCCHETTI AI SAPORI DELL’AUTUNNO CON FIORI DI ZUCCA”

Gnocchetti di patate, fatti a mano, con crema di zucca, verdure d’autunno, datterino IGP confit e stracciatella di bufala Campana D.O.P.

€ 12

“TRADIZIONE E INNOVAZIONE”

Strozzapreti acqua e farina, fatti a mano, Gricia e Carciofi, rigorosamente con guanciale di Amatrice DOP e carciofi Romaneschi

€ 13

“I RAGÙ DI UN TEMPO”

Pappardelle all’uovo, fatte a mano, alla Maremmana con ragù bianco di manzo, vitello, maiale e cinghiale alle erbe aromatiche e burro nocciolato al rosmarino.

€ 13

Primi di Mare

“UN GRANDE CLASSICO CHE SI FONDE PERFETTAMENTE CON IL MARE”

Spaghettini d’Angelo, con gamberi rosa al sugo mediterraneo con i pomodori del Vesuvio “del Piennolo” Az. Agricola Gioli

€ 15

“TRA MARE E TERRA”

Paccheri acqua e farina, fatti a mano, con “Cozze e Pecorino Romano DOP”

€ 13

“TONNARELLI SI... MA CON GUSTO”

Tonnarelli all’uovo Bio, Az. San Bartolomeo fatti a mano, “Vongole e Bottarga” di Mugine della Az. Artigianale di Cabras (OR)

€ 14

Secondi di Terra

“RITORNO ALLA TRADIZIONE CON LE CARNI DA NOI SCELTE”

Tagliata di Manzo (250/300 gr) al rosmarino con salsa verde, patate al forno e verdure grigliate.

€ 18

Costolette di abbacchio della Tuscia alla scottadito e patate di Tarquinia al forno

€ 15

Faraona lardellata (coscia e sovra coscia), ripiena con salsiccia e castagne di Canepina (VT), con zuppetta di lenticchie di Castelluccio di Norcia IGP

€ 14

“QUANDO SI DICE... PRENDERE DI PETTO”

Petto di Anatra glassato al vin cotto e cavolo verza con la nostra confettura di cipolle rosse di Tropea IGP

€ 13

Stinchetto di maiale glassato con sformatino di patate al pomodoro e chips di cavolo nero

€ 15

Secondi di Mare

“AL LAGO... ASSAPORANDO IL PROFUMO DI MARE”

Turbanti di filetti di spigola con granella di pistacchio di Bronte DOP al forno su insalatina dell'orto Az. Agricola Barlattani

€ 14

Polpo scottato alla piastra su crema di cavolfiore, Crumble di guancia di Amatrice IGP e Paprika affumicata

€ 13

Trancio di salmone agli agrumi, su crema di patate e salsa all'arancia cialda di pane a lievitazione naturale

€ 14

Baccalà al guazzetto con pomodorini del Vesuvio “del Piennolo” Az. Agricola Gioli

€ 16

Contorni

Patate al forno con rosmarino

€ 5

Verdure di stagione all'agro o ripassate in padella, Cicoria o Cavolo Nero

€ 5

Carciofo alla Giudua

€ 5

Il sapore dei dolci fatti da noi

Tiramisù degli chef

€ 5

Crema catalana speziata alla cannella e arancia

€ 5

La nostra torta con le mele “scomposta”, cestino di pasta frolla alle mandorle d’Avola, crema pasticciera e cubettata di mele alla vaniglia e cannella

€ 6

Tortino al cioccolato con il cuore morbido (cottura 13 mn)

€ 6

I tozzetti della chef con nocciole della Tuscia Az. Agricola Fescennina e Passito di Pantelleria

€ 6

Acqua Nepi € 2 – Acqua SI € 1 – CocaCola/Fanta/Sprite € 2

Pane e Coperto € 1,50