

MENU' RISTORANTE

BENVENUTI AL NOSTRO RISTORANTE G2
CASSIA!
CI AUGURIAMO CHE LA VOSTRA ESPERIENZA
SIA INDIMENTICABILE!



INSTAGRAM



FACEBOOK

ristoranteg2cassia

VINO AL CALICE

AGLIANICO DEL SANNIO DOC € 5,00

CAMPANIA - CANTINA FREMONDO VOL. 12,5%
100% AGLIANICO, macerazione bucce per 7 giorni con
affinatura in acciaio.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC € 5,00

ABRUZZO - CANTINA AURAMADRE VOL. 13,5%
100% MONTEPULCIANO, raccolto a mano con affinamento
in acciaio.

PINOT GRIGIO DOC € 5,00

FRIULI - CANTINA TERRE DI RAI VOL. 12,5%
100% PINOT GRIGIO, affina e fermentata in acciaio.

SAUVIGNON € 5,00

FRIULI - CANTINA TERRE DI RAI VOL. 12,5%
100% SAUVIGNON, affinato e fermentato in acciaio.

VINI BIANCHI

CHARDONNAY € 24,00

PUGLIA - CANTINA VARVAGLIONE VOL. 13,5%
100% CHARDONNAY, vinificazione con pressatura
soffice, fermentazione in barrique a - 18 C.

GEWURZTRAMINER € 28,00

UNGHERIA - CANTINA TUZKO VOL. 13,5%
100% GEWURZTRAMINER, selezionato a mano.

MALVASIA

€ 26,00

LAZIO - CANTINALA RASENNA VOL. 13,5%
100% MALVASIA, macerazione 24 ore, pressatura soffice,
fermentazione controllata a 14 C con affinamento in
acciaio.

PECORINO DOC "PORTAMI AL MARE"

€ 28,00

ABRUZZO - CANTINA PETRINI VOL. 13%
100% PECORINO, uve selezionate con macerazione di circa
10 ore con affinamento in acciaio.

PINOT GRIGIO

€ 21,00

FRIULI - CANTINA TERREDIRAI VOL. 12,5%
100% PINOT GRIGIO, affinamento e fermentazione in
acciaio.

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG

€ 25,00

CANTINA VALDOBBIADENE VOL. 12%

RIBOLLA GIALLA

€ 26,00

FRIULI - CANTINA BACCICHETTO VOL. 12,5%
100% RIBOLLA GIALLA, fermentazione e affinamento in
acciaio.

SATRICO

€ 28,00

LAZIO - CANTINA CASALE DEL GIGLIO VOL. 13%
CHARDONNAY 40%, SAUVIGNON 40%, TREBBIANO 20%,
spremitura soffice, fermentazione in 8 giorni affinamento in
acciaio.

SAUVIGNON

€ 23,00

FRIULI - CANTINA TERRE DI RAI VOL. 12,5%
100% SAUVIGNON, affinato e fermentato in acciaio.

VINI ROSSI

AGLIANICO DEL SANNIO DOC

€ 24,00

CAMPANIA - CANTINA FREMONDO VOL. 12,5%
100% AGLIANICO, macerazione bucce per 7 giorni con
affinatura in acciaio.

AMARONE DOCG COSTASERA

€ 75,00

VENETO - CANTINA MASI VOL. 15%
appassimento uve 100 giorni, fatto riposare successivamente
per 36 mesi in botti di rovere. In vetro dopo 12 mesi.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	€ 60,00
TOSCANA - CANTINA BANFI VOL. 13,5% 100% SANGIOVESE, vinificazione in tini di acciaio e rovere, affinamento per 2 anni in botti di rovere.	
CANNONAU DI SARDEGNA DOC	€ 27,00
SARDEGNA - CANTINA TENUTE GREGU VOL. 15% 100% CANNONAU, uve macerate nel mosto in fermentazione per due settimane in botti, affinamento in acciaio.	
CESANESE DEL PIGLIO DOCG	€ 25,00
ABRUZZO - CANTINA AURAMADRE VOL. 13,5% 100% CESANESE, prodotto in vigna, fermentato e macerato a contatto con bucce per 10 giorni. Affinamento in acciaio per 12 mesi.	
LAGREIN SAN DOC	€ 30,00
ALTO ADIGE - CANTINA NALS VOL. 13,5% 100% LAGREIN, matura in cemento e legno	
MONTEFALCO DOC	€ 38,00
UMBRIA - CANTINA ARNALDO CAPRAI VOL. 14% coltivato nel territorio di Montefalco, matura per 12 mesi in barriques.	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC	€ 21,00
ABRUZZO - CANTINA AURAMADRE VOL. 13,5% 100% MONTEPULCIANO, raccolto a mano con affinamento in acciaio.	
NERO D'AVOLA "SCIARE DI EST"	€ 28,00
SICILIA - CANTINA ANTICHI VINAI VOL. 14% 100 NERO D'AVOLA, vinificato in acciaio e macerato sulle bucce per 15 giorni, affinato in barriques.	
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC "PAPALE"	€ 28,00
PUGLIA - CANTINA VARVAGLIONE VOL. 14% 100% PRIMITIVO, fermentazione in acciaio per 8 mesi in rovere francese.	
SYRAH	€ 25,00
LAZIO - CANTINA LA RASENNA VOL. 13% 100 SYRAH, macerato per due ore a contatto con le bucce, affinamento in legno per 5 mesi.	

STARTER

CARCIOFO ALLA GIUDIA PRODOTTO DI STAGIONE	€ 5,00
CARCIOFINI JULIENNE PRODOTTO DI STAGIONE	€ 7,00
CHICKEN NUGGETS ITALY HOMEMADE	€ 8,00
FUNGHI PORCINI ALLA GRIGLIA	€ 14,00
POLPETTE DI BAVARIA	€ 8,00
POLPETTE CON CECI DI CICERALE	€ 6,00
POLPETTE CON LENTICCHIE DI NORCIA	€ 6,00
POLPETTE DI MANZO BOLLITO	€ 8,00
POLPETTE DI MELANZANE AL POMODORO	€ 8,00
POLPETTE AL TARTUFO	€ 8,00
POLPETTE DI ZUCCA	€ 6,00
SELEZIONE G2 TERRA E FORMAGGI PER 2 PERSONE	€ 20,00
SELEZIONE POLPETTE G2 MANZO BOLLITO - BAVARIA - TARTUFO - CECI - LENTICCHIE	€ 18,00
VELLUTATA DI CECI CON FUNGHI PORCINI	€ 14,00

BRUSCHETTERIA

BASILICO MENTA E NOCI	€ 4,00
CICORIA E RICOTTA DI BUFALA	€ 4,00
LARDO MIELE E NOCI	€ 5,00
MORTADELLA CON RICOTTA DI BUFALA E PISTACCHIO	€ 5,00

POMODORO E RUCOLA	€ 3,50
RICOTTA DI BUFALA E ALICI	€ 4,00
SALSICCIA IGP NORCIA E MASCARPONE	€ 4,00
SELEZIONE BRUSCHETTE MISTE	€ 18,00
POMODORO - CICORIA E RICOTTA DI BUFALA - PESTO ALLA ROMANA - SALSICCIA E MASCARPONE - SPECK E CIPOLLA	
SPECIAL G2	€ 5,00
CIAUSCOLO - ZUCCHINE - PECORINO - ACETO BALSAMICO	
SPECK E CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA	€ 4,00

TARTARE DI MANZO

BISMARK	€ 16,00
SALE - EVO - LIMONE - PEPE - UOVO	
GOURMET	€ 18,00
SALE - EVO - SENAPE - PEPE - PISTACCHIO - SALSA AL PECORINO	
NATURE	€ 15,00
SALE - EVO - LIMONE - PEPE	
SPECIAL	€ 18,00
SALE - EVO - SENAPE - PEPE - RICOTTA DI BUFALA	
TARTARE GIN MARE	€ 18,00
SALE - EVO - LIMONE - PEPE - GIN MARE	
TARTARE G2	€ 18,00
SALE - EVO - SENAPE - PEPE - CIPOLLA - SALSA WORCESTERSHIRE	
TRIS TARTARE	€ 20,00
NATURE - BISMARK - G2	

PRIMI

FETTUCCINE AL RAGU' DI MANZO DANESE	€ 14,00
RAGU' DI MANZO DANESE - POMODORO - PARMIGIANO	
FETTUCCINE ALLA BOSCAIOLA	€ 13,00
FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI	€ 16,00
FETTUCCINE G2 SPECIAL	€ 13,00
BURRO - PEPE - PARMIGIANO - RICOTTA DI BUFALA	
LASAGNA AI FUNGHI PORCINI	€ 15,00
LINGUINE CON PESTO ALLA ROMANA	€ 14,00
MENTA - NOCI - BASILICO	
PACCHERI ALLA AMATRICIANA	€ 13,00
PARMIGIANA DI MELANZANE CON POMODORO E BASILICO	€ 13,00
RISOTTO NDJUIA E RICOTTA DI BUFALA	€ 15,00
SCHIAFFONI AL RAGU' BIANCO	€ 15,00
RAGU' DI MANZO DANESE - PARMIGIANO	
TONNARELLI CACIO AI 4 PEPI	€ 13,00
TONNARELLI ALLA CARBONARA CON CARCIOFINI CROCCANTI	€ 13,00
TONNARELLI ALLA GRICIA CON FIORI DI ZUCCA	€ 13,00

SELEZIONE DI CARNE ALLA BRACE

COSTATA DANESE	€ 5,50
PREZZO HG (ETTOGRAMMO)	
COSTATA DI BLACK ANGUS	€ 6,50
PREZZO HG (ETTOGRAMMO)	
ENTRECOTE DANESE	€ 5,50
PREZZO HG (ETTOGRAMMO)	

ENTRECOTE DI BLACK ANGUS PREZZO HG (ETTOGRAMMO)	€ 6,50
FILETTO DANESE PREZZO HG (ETTOGRAMMO)	€ 6,50
FILETTO DI BLACK ANGUS PREZZO HG (ETTOGRAMMO)	€ 7,50
FIORENTINA DANESE PREZZO HG (ETTOGRAMMO)	€ 6,50
FIORENTINA DI BLACK ANGUS PREZZO HG (ETTOGRAMMO)	€ 7,50

TAGLIE DI MANZO DANESE

BALSAMICO	€ 20,00
LARDO DI COLONNATA E PACHINO	€ 24,00
FUNGHI PORCINI	€ 25,00
NATURE	€ 19,00
ROSMARINO	€ 20,00
RUCOLA PACHINO E SCAGLIE DI PARMIGIANO	€ 25,00
SALSA AI 4 FORMAGGI	€ 22,00
SALSA AL MIELE	€ 22,00
SALSA BBQ	€ 22,00
SALSA TERIYAKY	€ 24,00
RICOTTA DI BUFALA	€ 22,00

LA BRACERIA

ARROSTICINI DI PECORA	€ 1,00
CARPACCIO DI MANZO DANESE	€ 18,00
GRIGLIATA G2 CON PATATE AL FORNO PER 2 PERSONE	€ 30,00
HAMBURGER DI CECI DI CICERALE	€ 14,00
HAMBURGER DI LENTICCHIE DI NORCIA	€ 14,00
HAMBURGER DI MANZO DANESE CON PATATE AL FORNO	€ 18,00
MILLEFOGLIE DI FILETTO DANESE AL PEPE VERDE	€ 24,00
POLLO ALLA ROMANA CON PEPERONI	€ 13,00
SALSICCE DI NORCIA CON PATATE AL FORNO	€ 12,00
SCALOPPINE AL LIMONE	€ 13,00
TAGLIATA DI POLLO CON FUNGHI PORCINI	€ 18,00
TAGLIATA DI POLLO CON VELLUTATA DI ZUCCA	€ 14,00
TAGLIATA DI POLLO CON VERDURE GRIGLIATE	€ 14,00

CONTORNI

CICORIETTA DI CAMPO	€ 5,00
INSALATA GOURMET NOCI - PERE - RUCOLA - PACHINO	€ 7,00
PATATE AL FORNO	€ 5,00
RADICCHIO TREVIGIANO ALLA GRIGLIA	€ 5,00
VERDURE GRIGLIATE	€ 5,00

FRITTI DELLA CASA

BUFALINE FRITTE	€ 7,00
CHIPS AMERICANE	€ 5,00
CRICK CROCK HOMEMADE	€ 7,00
CRISPERS CACIO E PEPE	€ 5,00
CROCHETTE DI PATATE	€ 3,00
FIORI DI ZUCCA	€ 3,50
FRITTI VEGETALI	€ 5,00
OLIVE ASCOLANE	€ 4,00
PATATINE FRITTE	€ 5,00
SELEZIONE FRITTI MISTI	€ 18,00
SUPPLI' - CROCCHETTE - FIORI DI ZUCCA - OLIVE ASCOLANE - CHIPS AMERICANE	
SUPPLI' AL POMODORO E BASILICO	€ 2,00

PINSA ROMANA SPECIAL

PORCINI	€ 14,00
MOZZARELLA - RICOTTA DI BUFALA - PORCINI	
GOURMET	€ 14,00
MOZZARELLA - PESTO ALL ROMANA - MORTADELLA - PISTACCHIO - BUFALA	
SPECIAL G2	€ 14,00
MOZZARELLA - FUNGHI PORCINI - CREMA DI TARTUFO - PACHINO - CRUDO IGP NORCIA	

PINSA ROMANA BIANCA

BOSCAIOLA	€ 10,00
MOZZARELLA - FUNGHI - SALSICCIA	

BUFALA E PACHINO	€ 10,00
MOZZARELLA - BUFALA - PACHINO	
CACIO AI 4 PEPI	€ 10,00
MOZZARELLA - PECORINO - PEPE	
FIORI E ALICI	€ 10,00
MOZZARELLA - FIORI - ALICI	
FOCACCIA	€ 3,50
FOCACCIA CON CRUDO IGP NORCIA	€ 7,00
FUNGHI	€ 10,00
MOZZARELLA - FUNGHI	
PATATE	€ 10,00
MOZZARELLA - PATATE AL FORNO	
RUCOLA E TONNO	€ 10,00
MOZZARELLA - RUCOLA - TONNO	
TREVIGIANA	€ 10,00
MOZZARELLA - RADICCHIO - RICOTTA DI BUFALA	
VEGAN	€ 10,00
ZUCCHINE - MELANZANE - PEPERONI	

PINSA ROMANA ROSSA

AMATRICIANA	€ 10,00
MOZZARELLA - POMODORO - GUANCIALE	
CAPRICCIOSA	€ 10,00
MOZZARELLA - POMODORO - UOVA - OLIVE - FUNGHI - CRUDO	
DIAVOLA	€ 10,00
MOZZARELLA - POMODORO - SALAME PICCANTE	
FUNGHI E CRUDO IGP NORCIA	€ 10,00
MOZZARELLA - POMODORO - FUNGHI - CRUDO	

MARGHERITA	€ 9,00
MOZZARELLA - POMODORO	
MARGHERITA CON BUFALA	€ 10,00
MOZZARELLA - POMODORO - BUFALA	
MARGHERITA CON CIPOLLA E SALSICCIA	€ 10,00
MOZZARELLA - CIPOLLA - POMODORO - SALSICCIA	
MARGHERITA CON SALSICCIA	€ 10,00
MOZZARELLA - POMODORO - SALSICCIA	
NAPOLI	€ 10,00
MOZZARELLA - POMODORO - ALICI	
ROSSA	€ 7,00
POMODORO	
TONNO E CIPOLLA	€ 10,00
MOZZARELLA - POMODORO - TONNO - CIPOLLA	
WURSTEL E PATATINE FRITTE	€ 10,00
MOZZARELLA - POMODORO - WURSTEL - PATATINE FRITTE	

DOLCI DELLA CASA

CHEESECAKE ALLO YOGURT	€ 6,00
CREME BRULEE	€ 5,00
CREME CARAMEL	€ 5,00
CRUMBLE DI MELE	€ 6,00
DELIZIE AL CIOCCOLATO FONDENTE	€ 6,00
TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE	€ 6,00
PANNA COTTA	€ 5,00
SEMIFREDDI	€ 5,00
TIRAMISU'	€ 6,00
ZABAIONE ESPRESSO AL MARSALA	€ 9,00

MENU' FISSO

MENU' FISSO	€ 30,00
ANTIPASTO DI TERRA - PRIMO A SCELTA TRA I PIATTI TIPICI ROMANI - TAGLIATA DI MANZO NATURE CON CONTORNO	

BEVERAGE

ACQUA NEPI	€ 2,00
ACQUA TULLIA	€ 2,00
COCA COLA	€ 3,00
NORMALE - ZERO	
FANTA	€ 3,00

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRA DEL BORGO DUCHESSA	€ 6,00
DORATO 5,8 % VOL. Ottima come aperitivo	
BIRRA DEL BORGO LISA	€ 6,00
CHIARA VOL% 5 Lisa con il più semplice piatto di pasta al pomodoro e basilico.	
BIRRA DEL BORGO MY ANTONIA	€ 6,00
AMBRATA 7,5 %: Ideale abbinata per carni rosse.	

BIRRA DEL BORGO REALE IPA € 6,00

AMBRATA 6,4% VOL

Formaggi dal carattere deciso, oppure stufati di carne, o meglio ancora con pasta al ragu.

ICHNUSA NON FILTRATA € 4,00

5% VOL.

AMARI

AMARO DEL CAPO € 4,00

AVERNA € 4,00

BRAULIO € 6,00

JAGERMEISTER € 4,00

JEFFERSON € 6,00

GENZIANA € 4,00

FERNET BRANCA € 4,00

LIMONCELLO € 4,00

LUCANO € 4,00

MONTENEGRO € 4,00

DISTILLATI

GRAPPA € 6,00

BIANCA -- BARRIQUE

LAPHRORAIG 10 € 8,00

RUM DIPLOMATICO € 8,00

RUM THE KRAKEN € 8,00

TALISKER € 8,00

BAR

CAFFE' € 1,50

CAFFE' DECAFFEINATO € 2,00

