

PRIMA DI TUTTO ASSAGGIA LA CUCINA:

Parmigiana classica
Trippa alla romana
Polpette al sugo
Uovo al tegamino
Gateaux di patate
Bruschetta con porchetta

per 2 persone 18€

SELEZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI:

della norcineria "Cherubino di Monterotondo"

Salamella di fegato su carpaccio di arancia
Coppa di testa agli agrumi con focaccia
Crostino con mousse di ciauscolo e stracchino
Bruschetta con porchetta alla norcina
Coppiette di maiale

10€

I FRITTI PREPARATI DA NOI:

Crocchetta di patate 1,5€
Fritto vegetale in pastella 5€
Suppli al ragù classico 2€
Suppli special del giorno 2€
Frittello di zucca pz 1 2,5€
Frittello di baccalà pz 1 2,5€
Patate tagliate a mano fritte 4€
Fritto mix Maculato 6€
(suppli, cipolla rossa, frittello di baccalà, crocchetta di patate e vegetali in pastella)

I PRIMI

LE PASTE ARTIGIANALI FATTE A MANO:

con uova di allevamenti non intensivi

Pappardelle con ragù di lepre,
erbe aromatiche e guanciale

11€

Maltagliati con funghi di stagione,
(secondo disponibilità)

11€

Gnocchi di patate alla amatriciana classica
con guanciale al pepe e pecorino DOP

9€

I SECONDI

IL CUBE ROLL DI MANZO - DANISH CROWN
E' IL TAGLIO SCELTO PER VOI:

Tagliata con guanciale alla curcuma
e carpaccio di tartufo nero

20€

Tagliata con finocchi, arance e olive ripassati

18€

Tagliata con riduzione di Sangiovese,
mele saltate e scaglie di nocciole e mandorle

18€

Hamburger di manzo con pane multi cereali, pachino
confit, stracchino, radicchio e peperone friggietello

15€

IL POLLO RUSPANTE

allevato a terra senza OGM

Coscia e sovracoscia dissossata cotta al forno
con riduzione di birra e patate fritte

12€

Hamburger di pollo con pane multi cereali,
panatura di nocciole e semi di sesamo, con ciauscolo,
pancettone stagionato, rucola e crema di taleggio

13€

Pollo fritto con panatura crispy

9€

LA PIZZERIA

SCEGLI L'IMPASTO:

- Bianca con frumento, riso e soia.
- Integrale multi cereali.

PINSE GOURMET

Napulè: rucola, burrata, filetti di alici e pachino

11€

Ciauscolo: ciauscolo e stracchino, rucola
e balsamico

10€

Norvegese: rughetta, burrata e carpaccio
di salmone al pepe rosa

15€

San Daniele: rucola, bufala DOP,
pachino e prosciutto crudo

11€

Porchettona: friarelli ripassati, porchetta artigianale
e scaglie di pecorino

10€

PIZZE SPECIAL !

Amatriciana: pom., mozz., guanciale e pecorino

9€

Corsica invernale: pomodoro, peperoni,
'nduja, olive e burrata

10,5€

Zucca: mozzarella, provola, zucca gialla ripassata
e pancettone stagionato

10,5€

Tedesca: mozzarella, verza ripassata, wurstel,
salsiccia e mostarda

9,5€

Violetta: patate viola, pachino confit, mozzarella,
pancettone e crema di basilico

10€

Marchigiana: mozzarella, verza ripassata, patate,
ciauscolo e stracchino

9,5€

PIZZE CLASSICHE

Focaccia: olio, sale e rosmarino	4€
Napoli: pomodoro, mozzarella e filetti di alici	7,5€
Marinara: pomodoro, alici, salsa marinara e origano	5€
Margherita: pomodoro e mozzarella	6€
Parmigiana: pom., mozz., melanzane e grana	8€
Malocchio: pom., mozz., tonno e cipolla rossa caramellata	7,5€
Capricciosa: pomodoro, mozza., funghi, uovo, carciofi, olive nere e prosciutto crudo	8€
Diavola: pom., mozz., ventricina e salsa piccante	7,5€
Funghi: pom. mozzarella e funghi Champignon	7€
Rustica: mozzarella, friarelli e salsiccia	9€
Ortolana invernale: mozz., patate viola, peperoni, friarelli, pachino confit	8€
Crostino: mozzarella, p. cotto e origano	7€
Boscaiola: mozzarella, funghi e salsiccia	7,5€
Patatosa: mozzarella, patate e salsiccia	7,5€
Crudaiaola: mozzarella, rucola, pachino, prosciutto crudo e grana a scaglie	8€
Americana: pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte	8€
Bufalina: pomodoro, bufala DOP e crema di basilico	9€
Calzone boscaiola: mozzarella, funghi champignon e salsiccia	7,5€
Calzone rustico: mozzarella, friarelli, 'nduja e salsiccia	8€

Le nostre Pizze, Pinse e pane:
farina tipo 0, sola e riso no OGM, acqua, olio di girasole,
sale e lievito; Molino Iaquone 72 ore di maturazione

La nostra Pizze e il pane integrale multi cereali:
farina di tipo 0, di frumento, orzo, segale e avena
e semi di girasole, lino e sesamo con germe di grano tostato
del Mulino Sartori

+1€ dal prezzo di listino

DESSERT

Soufflé caldo al cioccolato fondente	6€
Tiramisù classico in cialda croccante	6€
Cantucci toscani con Vin Santo	5€
Strudel di frolla con frutta cotta, marmellata e gelato alla crema	6€
Cheesecake con cachi, miele e noci	6€
Frutta di stagione	4€
Sorbetto al limone	3,5€

MACULATO dal 2005

Innovazione e sperimentazione, con un occhio sempre
attento alle novità provenienti dal mondo gastronomico.

Tradizione e genuinità, nel rispetto delle radici e delle
espressioni culinarie tipiche italiane,
della nostra zona e del territorio circostante.



MENU