

# INA FRASCHETTA



*Cucina dei Castelli Romani*

## Pe comincià....Antipasti

### *O Ciuchetto... ...il Piccolo*

Porchetta IGP, coppiette e salsicette del  
"Laboratorio Artigianale Leoni" di Ariccia.  
Mozzarella di Bufala de "La Cascina del Colle", Frosinone.  
Bruschetta  
12,50 euro

### *O Mezzanello... ...il medio*

Porchetta IGP, coppiette e mix di salumi tipici del  
"Laboratorio Artigianale Leoni" di Ariccia.  
Mozzarella di Bufala de "La Cascina del Colle", Frosinone.  
Sott'olio dell' "Azienda Agricola Agnoni", Cori, Latina.  
Verdure pastellate della casa. Frittatina di patate.  
Bruschetta  
16,50 euro

### *O Buzzicotto... ...il grande*

Porchetta IGP, coppiette e mix di salumi tipici del  
"Laboratorio Artigianale Leoni" di Ariccia.  
Mozzarella e Formaggi di Bufala de  
"La Cascina del Colle", Frosinone.  
Sott'olio dell' "Azienda Agricola Agnoni", Cori, Latina.  
Verdure pastellate della casa. Frittatina di patate.  
Bruschetta.  
Un Suppli  
20,50 euro

# Fritto è bono tutto

## *Suppli*

Il prodotto fritto per eccellenza della romanità...  
"polpetta" di riso con all'interno una perla di filante mozzarella  
3,50 euro l'uno

## *Verdure pastellate*

Verdure miste avvolte da una croccante pastella  
6,00 euro

## *Chips fatte in casa cacio e pepe*

Patate fresche, pecorino romano dop,  
pepe appena macinato..."che voi de più"  
6,00 euro

# A Pasta...Primi piatti

## *Bucatini Amatriciana*

Guanciale del Laboratorio Artigianale Leoni di Ariccia,  
salsa di pomodoro, pecorino romano dop (naturalmente privo  
di lattosio)...un classico  
11,00 euro

## *Tonnarelli Cacio e Pepe*

Solo Pecorino Romano Dop, quello con la buccia nera,  
pepe macinato al momento,  
11,00 euro

## *Spaghetti alla Carbonara*

Guanciale del Laboratorio Artigianale Leoni di Ariccia....  
Roma in un piatto!  
12,00 euro

## *Tonnarelli alla Gricia*

Matrimonio perfetto tra il Guanciale del "Laboratorio  
Artigianale Leoni" e il Pecorino Romano Dop.  
11,00 euro

## I Secondi...secondi piatti

### *Abbacchio alla scottadito*

Agnello IGP del centro Italia,  
uno dei piatti tipici della romanità,  
costine e cosciotto cotti alla griglia  
insaporiti con rosmarino e olio evo

15,00 euro

### *Trippa alla romana*

Immaneabile, con menta e pecorino romano dop...  
quello con la buccia nera

10,00 euro

### *"Facioli co le cotiche"*

Fagioli, salsa di pomodoro e cotenna di maiale,  
il piatto povero per eccellenza

9,00 euro

### *"Braciola de maiale co la panontella"*

Coppa di testa con finocchietto cotta in padella,  
una fetta di pane per raccogliere i succhi di cottura

11,00 euro

### *Salsiccia alla griglia*

Salsiccia del Laboratorio artigianale Leoni di Ariccia

9,00 euro

### *Grigliatina mista*

Agnello, salsiccia nostrana, maiale...  
un mix per assaggiare i nostri prodotti

15,00 euro

# 'Na Verdurina pe sgrassà...contorni

## *Cicoria ripassata in padella*

cosa dire...la regina dei contorni romani, aglio olio e peperoncino

6,00 euro

## *Radicchio al cartoccio*

provalo...non ti deluderà

5,50 euro

## *Verdure grigliate*

6,00 euro

## *Insalata fresca*

5,50 euro

## **Dolci della casa**

Consultare la lavagnetta

## **Amari e liquori artigianali**

5,00/6,00 euro

## **"Birette artigianali"**

5,00 euro

## **Bevande**

Acqua Naturale e Frizzante	2,50 euro
Bevande Bio Galvanina (cola, aranciata, gassosa, chinotto, limonata)	3,50 euro
Caffè	1,50 euro
Decaffeinato	2,00 euro
Orzo	2,00 euro

## ***PANE - COPERTO - SERVIZIO***

2,00 euro