



- Benvenuti nel nostro angolo di natura, dove ogni pietanza nasce dall'orto, dall'allevamento e dai ricordi di una tradizione contadina.  
Il nostro menu stagionale propone piatti semplici e autentici, preparati con cura e passione.
- Cucina tipica romana dal 2016
- Menu stagionale dell'orto e dell'allevamento

# I nostri antipasti

## Antipasto del casolare

“Salumi misti, melanzane grigliate, zucca marinata, ricotta, fritti misti di verdure e concetti caldi del giorno”

€ 12,00

## Antipasto vegetariano

“Verdure grigliate, ricotta, fritti misti di verdure”

€ 9,00

## Salumi misti

€ 6,00

## Bruschette

“5 pz.”

€ 6,00

## Verdure pastellate fritte

€ 7,00

## Fagioli con le cotiche

€ 7,00

## Coratella

€ 7,00

## Trippa alla romana

€ 7,00

# I nostri fritti

## Fritto misto

“Supplì, crocchetta, oliva, mozzarellina, fiore di zucca, e fritti di verdure pastellati”

€ 8,00

## Supplì

€ 2,00

## Crocchetta

“Pz.3”

€ 3,00

## Olive ascolane

“Pz. 4”

€ 3,00

## Fiori fritti

€ 2,50



# Primi piatti

Fettuccine funghi porcini  
€ 15,00

Fettuccine carciofi e guanciale  
€ 15,00

Fettuccine al ragù  
€ 14,00

Ravioli con ricotta e spinaci al ragù  
€ 15,00

Ravioli con ricotta e spinaci al burro e salvia  
€ 15,00

Pappardelle al ragù di cinghiale bianco  
€ 15,00

Strozzapreti speck e radicchio  
€ 14,00

Scialatielli melanzane pachino e olive  
€ 14,00

Gnocchetti fiori di zucca e gorgonzola  
€ 14,00

Tonnarelli cacio e pepe  
€ 14,00

- i primi potrebbero subire dei cambiamenti in base alla stagione

# Secondi piatti

Maialino al forno  
€18,00

Abbacchio al forno  
€19,00

Abbacchio panato e fritto  
€19,00

Filetto al pepe verde  
€7,00 L'etto

## Alla brace

Abbacchio scottadito  
€19,00

Arrosticini  
€1,50 L'uno

Salsicce  
€7,00 "N.2"

Grigliata mista  
"Saliccia, braciola, abbacchio"  
€18,00

Tagliata sale olio  
€20,00

Tagliata rucola e grana  
€21,00

Tagliata radicchio e pinoli  
€22,00

Tagliata funghi porcini  
€23,00

Bistecca  
€6,00 L'etto

Filetto  
€7,00 L'etto



# Contorni

Insalata

€ 5,00

Patate al forno

€ 5,00

Patate fritte\*

€ 5,00

Verdure grigliate

€ 6,00

Cicoria

€ 6,00

Broccoletti

€ 6,00

Carciofi fritti

€ 6,00

Carciofi alla romana

€ 6,00

Carciofi alla Giudia

€ 6,00

Carpaccio di carciofi con grana

€ 7,00

Puntarelle con acciughe e aglio

€ 7,00

Fagiolini

€ 7,00

- i contorni potrebbero subire dei cambiamenti in base alla stagione

\*prodotto potrebbe essere surgelato

# Per i bimbi

Pasta al ragù o bianca

€ 7,00

Cotoletta con patatine fritte

€ 10,00

Margherita bimbi

“Pomodoro San Marzano, fior di latte, wustel, patatine fritte”

€ 10,00

# Dolci

Crostata della casa  
€ 5,00

Sorbetto al limone  
€ 4,00

Tiramisù  
€ 5,00

Crema catalana  
€ 5,00

Panna cotta  
“Cioccolato, frutti di bosco, caramello, pistacchio, fragola”  
€ 5,00

Tortino al cioccolato  
€ 5,00

Semifreddo al pistacchio  
€ 5,00

Semifreddo al torroncino  
€ 5,00

Strudel  
€ 5,00

Sbriciolata  
“Cioccolato, frutti di bosco, pistacchio”  
€ 5,00

## Antica gelateria del corso

Tartufo bianco  
€ 6,00

Tartufo nero  
€ 6,00

Cocco  
€ 6,00

Limone  
€ 6,00

Coppa amarena e panna  
€ 5,00

Semifreddo al mandorlato  
€ 5,00

Coppa cioccolato e panna  
€ 5,00

Coppetta smartis  
€ 4,00

Gelato con gioco bimbi  
€ 6,00

## Frutta

Fragole  
€ 5,00

Ananas  
€ 5,00

Macedonia  
€ 5,00

Anguria  
€ 5,00

Melone  
€ 5,00

# Pizzeria

Focaccia

€ 6,00

Focaccia più crudo

€ 8,00

Rossa

€ 8,00

Marinara

“Pomodoro San Marzano, aglio fresco, origano secco, olio”

€ 9,00

Margherita

“Pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico fresco, olio”

€ 9,00

Napoli

“Pomodoro San Marzano, acciughe, fior di latte”

€ 10,00

Diavola

“Pomodoro San Marzano, fior di latte, salame piccante”

€ 10,00

Capricciosa

“Pomodoro San Marzano, funghi Champion, fior di latte, carciofino, olive, uovo, crudo in uscita”

€ 10,00

Parmigiana

“Pomodoro San Marzano, fior di latte, melanzane, grana, basilico fresco”

€ 10,00

Bufalina

“Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico fresco, olio”

€ 12,00

Boscaiola rossa

“Pomodoro San Marzano, funghi Champion, fior di latte, salsiccia fresca”

€ 10,00

Boscaiola bianca

“Base bianca, funghi Champion, fior di latte, salsiccia fresca”

€ 10,00

Quarto formaggi

“Base bianca, fior di latte, gorgonzola, pecorino romano, e grana”

€ 10,00

### Vegetariana

“Base bianca, fior di latte, melanzane, zucchine, e peperoni grigliati, olio”

€ 10,00

### Fiori alici

“base bianca, fior di latte, fiori di zucca, acciughe”

€ 10,00

### Cicoria

“Base bianca, fior di latte, cicoria, salsiccia fresca”

€ 12,00

### Broccoletti

“Base bianca, fior di latte, Broccoletti, salsiccia fresca”

€ 12,00

### Crostino

“Base bianca, fior di latte, prosciutto cotto, olio”

€ 10,00

### Sorrento

“Base bianca, fior di latte, crudo, rugosa e grana in uscita, olio”

€ 13,00

### Valtellina

“Base bianca, fior di latte, bresaola a fine cottura con rucola e grana, olio”

€ 14,00

### Trentina

“Base bianca, fior di latte, gorgonzola, radicchio, pinoli e speck”

€ 14,00

### Porcini

“Base bianca, fior di latte, funghi porcini”

€ 14,00

### Tartufata

“Base bianca, fior di latte, funghi porcini, tartufo”

€ 15,00

# Bevande

Acqua

€ 2,50

Vino della casa

“Di nostra produzione di uve merlot e San Giovese”

1 lt € 8,00

½ € 4,00

¼ € 3,00

Coca cola 1 lt

€ 5,00

Coca vetro piccola

€ 3,00

Coco cola lattina

€ 2,50

Fanta lattina

€ 2,50

Birra bottiglia

66 cl € 6,00

Birra bottiglia

33 cl € 4,00

Birra spina

20 cl. € 4,00

33 cl. € 5,00

40 cl. € 6,00

## Il nostro bar

Caffè

€ 1,00

Grappa di nostra produzione

Barricata € 3,50

Bianca € 3,00

Limoncello

€ 3,00

Amaro di nostra produzione

“Foglie di carciofi e menta romana”

€ 3,00

Amaro del capo  
€ 4,00

Amaro Montenegro  
€ 4,00

Averna  
€ 4,00

Fernet  
€ 4,00

Jagermeister  
€ 4,00

Jefferson  
€ 5,00

Disaronno  
€ 4,00

# La nostra cantina

## Rossi

### Morellino di scansano DOCG

Origine: toscana origine

Uve: prevalentemente sangiovese

Descrizione: Vino rosso vino rosso di grande personalità dal colore rubino intenso e profumo profumo fruttato con note di ciliegia, prugna e spezie delicate al palato è morbido, equilibrato e piacevolmente tannico con un finale caldo e persistente.

Abbinamenti: Ideale con carni alla griglia, formaggi stagionati e piatti della tradizione romana.”

### Chianti DOCG

Origine: Toscana

Uve: prevalentemente sangiovese

Descrizione: Vino rosso dal profumo intenso di frutti rossi, maturi, viole e leggere note speziate.

Al palato è asciutto, armonico e piacevolmente tannico con un finale elegante e persistente

Abbinamenti: perfetto con pasta al carni piatti della cucina tradizionali italiane”

### Montepulciano d'Abruzzo, DOP

Origine: Abruzzo

Uve: Montepulciano 100%

Descrizione: Vino rosso dal colore rubino intenso con riflessi violacei. Al naso offre profumi di frutti rossi, maturi, ciliegia e prugna con leggere note speziate e di vaniglia. In bocca è pieno morbido e rotondo con Tanini equilibrati ed un finale persistente.

Abbinamenti: ideali salumi stagionati e primi piatti saporiti della tradizione italiana”

### Primitivo IGT

Origine: Puglia

Uve: primitivo 100%

Descrizione: Vino rosso intenso e avvolgente dal colore rubino profondo con riflessi violacei. al naso esprime profumi di frutti rossi, maturi, confettura di prugne e note speziali di cacao e vaniglia. al palato È caldo, morbido e strutturato con un finale lungo e vellutato.

Abbinamenti: perfetto con carni rosse pizze dai sapori decisi, e formaggi stagionati.

### Cesanese del piglio DOCC

Origine: Lazio, Frosinone

Uve: cesanese

Descrizione: Vino dal colore rubino intenso con note di ciliegia, viola e spezie. Al palato armonioso e vellutato con Tanini fini e una lunga persistenza.

Abbinamenti: Perfetto con carni rosse, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

### Langhe nebbiolo DOC

Origine: Piemonte

Uve: nebbiolo 100%

Descrizione: Rosso e profumato con note di ciliegie rosa e spezie leggeri al palato è equilibrato e

vellutato con Tanini morbidi e finale armonioso

Abbinamenti: Primi piatti strutturati, carni bianche e formaggi semi stagionati

### Barolo DOCG

Origine: Piemonte

Uve: nebbiolo 100%

Descrizione: vino di grande struttura e longevità, dal profumo intenso di rose, spezie e goudron, il finale è persistente.

Abbinamenti: carni rosse, importanti, brasati, selvaggina e formaggi a lunga stagionatura.

### Rosso di Montalcino DOC

Origine: toscana

Uve: sangiovese

Descrizione: vino rosso dal colore rubino brillante con profumi di ciliegia, viole e speziali al fine e armonioso con Tanini morbidi e buona freschezza.

Abbinamenti: Primi piatti saporiti, carni bianchi grigliati e formaggi mediamente stagionati.

### Brunello di Montalcino DOCG

Origine: toscana

Uve: sangiovese

Descrizione: di grande struttura ed eleganza dal colore Granato intenso al naso offre profumi complessi di frutti rossi, maturi, tabacco, cuoio e spezie dolci in bocca caldo e persistente Tanini fini e perfetta armonia tra potenza e raffinatezza.

Abbinamenti: Carni rosse, importanti, selvaggina, brasati e formaggi stagionati.

# Bianchi

## Falanghina del Sannio DOC – Campania

Uve: Falanghina 100%

Descrizione: Bianco fresco e fragrante, con profumi di fiori bianchi, mela verde e agrumi. Al palato è vivace e armonioso, con un finale minerale e piacevolmente aromatico.

## Pecorino IGT – Abruzzo / Marche

Uve: Pecorino 100%

Descrizione: Vino di buona struttura e grande freschezza, con note di frutta gialla, erbe aromatiche e agrumi. Al gusto è saporito e persistente, con un equilibrio perfetto tra corpo e acidità.

## Ribolla Gialla DOC – Friuli Venezia Giulia

Uve: Ribolla Gialla 100%

Descrizione: Bianco elegante e minerale, con profumi di fiori d'acacia, mela verde e agrumi. In bocca è fresco, snello e raffinato, con una bella acidità.

## Chardonnay IGT – Toscana / Veneto

Uve: Chardonnay 100%

Descrizione: Bianco armonioso e avvolgente, con aromi di banana, vaniglia e fiori bianchi. Il gusto è morbido e rotondo, con ottimo equilibrio tra freschezza e struttura.

## Gewürztraminer DOC – Alto Adige

Uve: Gewürztraminer 100%

Descrizione: Bianco aromatico e intenso, con profumi di litchi, petali di rosa e spezie dolci. Al palato è ricco e vellutato, con un finale lungo e aromatico.

## Müller Thurgau DOC – Trentino Alto Adige

Uve: Müller Thurgau 100%

Descrizione: Vino fresco e delicato, con note di fiori di campo, mela verde e erbe alpine. In bocca è leggero, fragrante e piacevolmente aromatico.

## Vermentino di Gallura DOCG – Sardegna

Uve: Vermentino 100%

Descrizione: Bianco di grande finezza e sapidità, con profumi di pesca, agrumi e macchia mediterranea. Il gusto è fresco, minerale e persistente, con finale elegante.

## Pinot Grigio delle Venezie DOC – Veneto / Friuli

Uve: Pinot Grigio 100%

Descrizione: Bianco secco e raffinato, con aromi di pera, mela e fiori bianchi. Al palato è morbido e equilibrato, con buona freschezza e finale pulito.

# Proposta del nostro menù fisso

Antipasto del casolare

Due primi a scelta dello chef

Secondo

Maialino al forno

Contorni

Patate al forno

Insalata

Acqua e vino della casa

Caffè e amaro della casa

€ 35,00 a persona

non è possibile dividerlo, e per applicare il menu tutti i commensali devono farlo

## Menu per i bimbi

Antipasto del casolare

Pasta al pomodoro

Cotoletta con patatine fritte

Acqua

€ 25,00 a bambino