

'NA FRASCHETTA



Cucina dei Castelli Romani

ER NOSTRO MENU'





PE COMINCIA'

Vassoietto de Porchetta Igp d'Ariccìa

10,00 euro

'O Ciuchetto... il piccolo

Porchetta IGP, coppiette e salsicette del "Laboratorio Artigianale Leoni" di Ariccìa, Mozzarella di Bufala, Bruschettina al pomodoro

13,00 euro

'O Mezzanello... il medio

Porchetta IGP, coppiette e mix di salumi tipici del "Laboratorio Artigianale Leoni" di Ariccìa, Mozzarella di Bufala, Sottoli e Verdure pastellate della casa, Bruschettina al pomodoro, Frittatina di patate

16,50 euro

'O Buzzicotto... il grande

Porchetta IGP, coppiette e mix di salumi tipici del "Laboratorio Artigianale Leoni" di Ariccìa. Mozzarella di Bufala e Formaggi Laziali, Sottoli e Verdure pastellate della casa, Frittatina di patate, Bruschettina al pomodoro

Supplì

21,00 euro



FRITTO È BONO TUTTO

Suppli

Il prodotto fritto per eccellenza della romanità... “polpetta” di
riso al ragù con all’interno una perla di filante mozzarella

4,00 euro l’uno

Verdure pastellate

Verdure miste avvolte da una croccante pastella fatta in
casa con *la ricetta originale*

7,00 euro

Chips cacio e pepe fatte in casa

Patate fresche, Pecorino Romano Dop, pepe appena
macinato... *ma che voi de più*

7,50 euro





‘A PASTA

Bucatini all’Amatriciana

Guanciale del “Laboratorio Artigianale Leoni” di Ariccia, salsa di pomodoro, Pecorino Romano Dop... *un classico*

13,00 euro

Tonnarelli Cacio e Pepe

Solo Pecorino Romano Dop, quello con la buccia nera, pepe nero macinato al momento

13,00 euro

Spaghetti alla Carbonara

Guanciale del “Laboratorio Artigianale Leoni” di Ariccia, Pecorino Romano Dop, uova e che dire di più... *Roma in un piatto*

14,00 euro

Tonnarelli alla Gricia

L’unione perfetta tra il Guanciale del “Laboratorio Artigianale Leoni” di Ariccia e il Pecorino Romano Dop

13,00 euro

I SECONNI

Trippa alla romana

Immancabile, con salsa di pomodoro, menta e Pecorino Romano Dop, *sì sempre quello co'a buccia nera*
11,00 euro

Facioli co le cotiche

Fagioli, salsa di pomodoro e cotenna di maiala, *er piatto povero*
10,00 euro

Braciola de maiale co la panontella

Coppa di testa con finocchietto cotta in padella e una fetta di pane *pe' fa la scarpetta*
12,00 euro

‘A GRIGLIA

Abbacchio alla scottadito

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

18,00 euro

‘A Sarsiccia

Salsiccia del “Laboratorio Artigianale
Leoni” di Ariccia

10,00 euro

Grigliatina Mista

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

18,00 euro

NA VERDURINA PE SGRASSA

Radichio al cartoccio

Provalo... non te deluderà

6,50 euro

Cicoria ripassata in padella

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

7,00 euro

Verdure grigliate

6,50 euro

Insalata fresca

5,50 euro

Patate al forno

con olio e rosmarino

6,00 euro

E PE CONCLUDE...

Dolci della casa

Amari tutti da scoprire
oppure un buon caffè

