



PARMIGIANA DEL 700 10€

Antica Ricetta del 700: Millefoglie di Melanzane Fritte, Pomodoro, Basilico, Parmigiano e Mozzarella** con Cacao Amaro (Senza Glutine e Senza Lattosio)

TRIPPA ALLA ROMANA 12€

Trippa di Bovino, Pomodoro, Menta e Pecorino

NUVOLE DI GABRIELLA 3€

Panzerotto alla Napoletana di Patate con Broccoletti ripassati AOP e mozzarella **

SUPPLÌ 3€

Riso Carnaroli Terre dei Padri, Pomodoro, basilico e mozzarella **

CARCIOFO GIUDIA 7€

Carciofo Marinato con Doppia Frittura

NONNO IN CARROZZA 6€

Pane di Cori, Mozzarella di Bufala, Basilico, Fritto e servito con Scarola Ripassata AOP, Olive, Capperi e Maionese di Acciughe

VERDE ANTICO 8€

Polpette di Pane Contadino su Vellutata di Zucchine al Profumo di Menta fresca e Olio EVO a Crudo

POLPO BARESE 14€

Tentacolo di Polpo* Cotto alla Barese e Arrostitciato, servito su Passatina di Ceci e Cicoria con Aglio, Olio e Peperoncino

TRIS DI BRUSCHETTE 6€

ANTIPIASTI





SALSICCIA E CAVOLO NERO 15€

Tagliolini fatti in casa con Salsiccia, Crema di Cavolo Nero
Ripassato e Pecorino

RISOTTO ZUCCA E TARTUFO 16€

Riso Carnaroli Terre dei Padri con Zucca Mantovana, Mantecato
con Burro al Tartufo Nero Uncinato

3 POMODORI E STRACCIATELLA 13€

Spaghettone Artigianale “LAMIAPASTA” 3 Pomodori e
Stracciatella di Bufala

VONGOLE DELLA LOCANDA 16€

Spaghettone Artigianale “LAMIAPASTA”, Vongole,
Bottarga di MugGINE e Granella di Pistacchio di Bronte

BIANCO E ROSSO 14€

Gnocchi con Barbietola Taleggio DOP Fuso e
Croccante di Noci

TIMBALLO ALLA TERAMANA 14€

Scrippelle (Crespelle) alternate a ragu
Mozzarella



La Pasta del Contadino che coltiva i migliori Grani Italiani e con la Semola ottenuta dalla macinazione a Pietra o Rulli produce Pasta Trafilata in Bronzo con lenta essicazione con la sola aggiunta di Acqua e basso contenuti di zuccheri il tutto a Ponzano Romano
Cottura 14 Minuti





STINCO ALLA BIRRA 18€

*Trancetto di Stinco Disossato e Poerchettato
Marinato alla Birra cotto a Bassa Temperatura e
accompagnato con Pure di Patate*

GUANCIA AL CESANESE 19€

*Guancia di Vitello Cotto a Bassa Temperatura
Marinata al Vino Cesaneese accmpagnato da Paate al
Forno Stufata*

GALLETTO CROCCANTE 18€

*Galletto alle Erbe e Marinato Miele Limone e
Zafferano con Cipolla di Tropea Carammellata
accompagnato da Patate al Forno*

ENTRECOTE 22€

*c.a 350g di Manzo extra marezzata con patate al
Forno al Rosmarino*

PICANHA 21€

Picanha di Manzo con Patate alla Paprika dolce

TURBANTE 18€

*Filetto di Branzino con Caponata e Sala allo Yogurt
con Curcuma*

BACCALA E SCAROLA 18€

*Trancetto di Baccala su Letto di Scarola Ripassata Olive
Capperi Aglio Olio e Peperoncino*

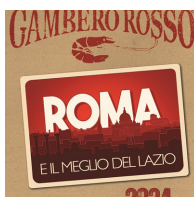
SECONDI



*Pollo Rurale Ciociaro allevato con dedizione, impegno, cura
dei dettagli e un ambiente adatto alle esigenze degli animali
che forniscono un prodotto genuino*

CONTORNI €6

Patate al forno, Cicoria o Broccoletti o Verdure grigliate





SOLO SERA

MARGHERITA 10€

Pomodoro e mozzarella**

BUFALINA 12€

Margherita con mozzarella** di bufala a crudo

FIORI, ALICI E ZESTE DI LIMONE 12€

Mozzarella**, Alici, Fiori di zucca e zeste di limone

DIAVOLETTO 11€

Pomodoro, mozzarella** e salamella piccante

SAPORI DEL SOLE 12€

Pachini a crudo, mozzarella**, nduja e stracciatella di bufala

BOSCAIOLA 11€

Funghi, mozzarella** e salsiccia

CROSTINO 11€

Prosciutto cotto e mozzarella**

VEGETARIANA 12€

Pomodoro, mozzarella**, cicoria, broccoli e verdure grigliate

* I Prodotti possono essere stati Abbattuti dal produttore

** Mozzarella Senza Lattosio

*** Prodotto Abbattuto dal Produttore

