



SELEZIONE DELLA LOCANDA 15€ p.p.

Composto da 4 Formaggi di 4 Latti diversi
Massaggiata di Bufala di Amaseno
Conciato di San Vittore di Pecora
Capra Stagionata Divino
Blue da Latte Vaccino Biologico
4 Salumi
Salsiccia al Coriandolo di Monte San Biagio
Mortadella Romana con Cannella Selezione DOL
Prosciutto Bassiano
Capocollo Amatriciano

SUPPLÌ 3€

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

CARCIOFI FRITTI 9€

Spicchi di Carciofi Fritti Acqua e Farina con
Maionese alla Mentuccia

NONNO IN CARROZZA 7€

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

PANZANELLA E POLPO 14€

Polpo Arrostitciato con Panzanella Pomodoro
Limone Arancio Aceto Basilico

TRIS DI BRUSCHETTE 6€

POLPETTE DI ALLESSO 9€

Polpette di Carne Miste Bollito Pecorino Pane
Patate Uovo Parmigiano accompagnante da
Cicoria Ripassata Aglio olio e Peperoncino

ZUPPETTA DEL BRIGANTE 9€

Zuppetta di Fagioli Borlotti con Funghi Misti
Nocciole e Fichi secchi

ANTIPIASTI





SALSICCIA E CAVOLO NERO 15€

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

RISOTTO ZUCCA E ZOLA 16€

Riso Carnaroli Terre dei Padri con Zucca Mantovana e Zola

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

AGNELLO E CURCUMA 15€

Pacchero con Ragu di Agnello e Curcuma
Pecorino (soffritto ,Aglio, Olio, Cipolla, Sdano
Carote Pepe Arlecchino Ginepro Erbe della
ProveNza)

RAVIOLI BAROLO 15€

Ravioli ripieni di Manzo ;ricotta Mista,
Parmigiano Vino Baolo conditi con Burro e
Salvia



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





GULASH 19€

Stufato di Manzo con Pomodoro Cipolla e Varie
Spezie accompagnato da un Tortino di Polenta di
Camerino

GUANCIA AL CESANESE 20€

Guancia di Vitello Cotto a Bassa Temperatura
Marinata al Vino Cesaneese accompagnato da Patate
al Forno

COSTINE LACCATE 18€

Costine di Maiale Laccate con Miele Millefiori e
Erbe Aromatiche accompagnate 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

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, broccoletti e verdure
grigliate

* I Prodotti possono essere stati Abbattutti dal produttore

** Mozzarella Senza Lattosio

*** Prodotto Abbattuto dal Produttore

