

Antipasti

Cubi di tonno con insalatina di campo, guanciale croccante, fiori eduli e “Briacacio” **18 euro**

Frittura di alici e moscardini con maionese alla liquirizia **18 euro**

Polpo rosticcato con patata dolce, fungo cardoncello e crumble di arichidi salate **18 euro**

Parmigiana in sezione **16 euro**

Tartare di Fassona Piemontese al tabasco con pecorino di fossa e maionese al pepe rosa **22 euro**

Pollo alla “carbonara” **16 euro**

...Spunti di Cucina Romanesca

Pomodori con riso e patate **15 euro**

La nostra caprese **15 euro**

Focaccia con porchetta e puntarelle **15 euro**



Selezione di Salumi

Prosciutto 18 mesi selezione Coccia, Salame viterbese, Pancetta arrotolata "Guancia Mia", Salame cotto "Delizia della Tuscia", Salsicette stagionate, Capocollo riserva, Lonzino lardellato, Mortadella artigianale

18 euro

Selezione di formaggi

La Ciambella di Morolo, a latte vaccino crudo e affumicatura naturale ai trucioli di faggio

L'Alfiere, caprino per eccellenza

Il Cavallo nero, tre latti: mucca, capra, pecora

Briacacio erborinato vaccino, affinato nella bagna del "Panbriacone"

La Scacchiera rossa, due latti, delicato a pasta molle

Piparello a latte crudo semi stagionato di pecora

20 euro

L'assortimento prevede 5 tipologie di formaggio secondo disponibilità



là
cucinaconvista

Primi

Le “Virtù” con crema di patate, cozze e ‘nduja calabrese **18 euro**

Gnocchi romani con vongole, ceci e rosmarino **18 euro**

Tonnarello con dadolata di tonno, pomodoro fresco e olive **18 euro**

Peperone di grano al ragù di bufalo e pecorino di Fossa **18 euro**

Risotto con funghi gialletti, castagne, fonduta di “Castelmagno” e guancia mia **20 euro**

Ravioli di farro burrata e tartufo, con zucca e amaretto **20 euro**

... Spunti di Cucina Romanesca

Spaghettone affumicato “Verrigni” aglio, olio, peperoncino e fonduta di pecorino **15 euro**

Tonnarello Cacio e Pepe **15 euro**

Fettuccina romana alla Amatriciana **15 euro**

Mezze maniche alla carbonara **15 euro**

Secondi

Baccalà cremolato al latte di mandorla, noci pecan e albicocche secche **24 euro**

Calamaro “sporco”, crema di carote e cavolo viola marinato **24 euro**

Mare su Terra: Grigliatina di pesce con crema di patate e funghi arrosto **32 euro**

Ossobuco stufato con mirepoix di verdure e crema di polenta **24 euro**

Filetto di maiale, ratatouille di zucca e salsa al parmigiano **24 euro**

Controfiletto di manzo danese “dry aged” con patate rustiche **32 euro**

... Spunti di Cucina Romanesca

Pollo fritto e peperoni **18 euro**

Polpette al sugo con pane tostato e salsa di basilico **16 euro**

Saltimbocca alla Romana **18 euro**



là
cucinaconvista

Dolci e Frutta

Delizia all'antico limoncello **10 euro**

Crostatina di ricotta di bufala e visciole **10 euro**

Maritozzo con arancia candita, panna e scaglie di cioccolato **10 euro**

Cheesecake alla banana e salsa mou **10 euro**

Idea di tiramisù **10 euro**

Tagliata di frutta di stagione **10 euro**

