

Antipasti

Salmone marinato, ricotta di bufala, salsa al cavolo rosso e frolla salata al limone **18 euro**

Frittura di gamberi e calamari spillo con maionese alla liquirizia **18 euro**

Polpo rosticcato, chutney di zucca e pere, cremoso al gorgonzola piccante **18 euro**

Petto d'anatra, castagne e salsa arancia al rosmarino **18 euro**

Tartare di manzo "Sakura" con pecorino di fossa e maionese al pepe rosa **22 euro**

Uovo pochè, funghi cardoncelli, lardo di colonnata, crema di patate aglio e olio e maggiorana **16 euro**

...Spunti di Cucina Romanesca

Carciofo fritto con crema al prezzemolo, alici, menta e scaglie di pecorino **15euro**

Panzanella con stracciatella **15 euro**

La nostra caprese con bufala affumicata del "Mini caseificio Costanzo" **15 euro**

Focaccia fatta in casa con puntarelle e porchetta **15 euro**



là
cucinaconvista

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

Accoglienza e lieviti 3 Euro P.P.



là
cucinaconvista

Primi

Tagliolino con alici, concassè di pomodori verdi, pane all'aglio e colatura di alici **18 euro**

Gnocchi romani con funghi cardoncelli, salsiccia di luganega e castagne **18 euro**

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

Peperone di grano al ragout di carni bianche e cavolo nero **18 euro**

Tonnarelli con pesto di pistacchio e bottarga **18 euro**

Amatriciana "sbagliata" tridente alla gricia, salsa pachino, pomodorini freschi, guanciale **18 euro**

... Spunti di Cucina Romanesca

Spaghettone affumicato "Verrigni" aglio, olio, peperoncino e fonduta di pecorino **18 euro**

Tonnarello Cacio e Pepe **15 euro**

Mezze maniche alla carbonara **15 euro**



là
cucinaconvista

Secondi

Mare e orto: Grigliatina di pesce con verdure dell'orto **32 euro**

Mazzancolle al timo, insalatina invernale, indivia belga, pere, noci, guancia affumicata e crema di zucca **24 euro**

Orata mela e porro, salsa al curry e latte di cocco **22 euro**

Agnello porchettato con crema di patate all'aglio e cicoria **24 euro**

Guancia di manzo la sua salsa e polenta ai semi **24 euro**

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

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con dadolata di zucca e fonduta di parmigiano **28 euro**

... Spunti di Cucina Romanesca

Baccalà come una volta... uvetta, pinoli, pomodoro fresco e basilico **24 euro**

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

Saltimbocca alla Romana **18 euro**



là
cucinaconvista

Dolci e Frutta

Cioccolato² bruciato, terra, mousse con marmellata all'arancia e rosmarino **10 euro**

Maritozzo con panna e scaglie di cioccolato **10 euro**

Mousse di ricotta, caramello salato e pere caramellate **10 euro**

Il nostro strudel di mele con pasta brisè e salsa al latte vanigliata **10 euro**

Idea di tiramisù con Baileys **10 euro**

Tagliata di frutta di stagione **10 euro**



là
cucinaconvista

Descrivere un piatto o riprodurre una ricetta è per chiunque;

solo il vero cuoco sa aggiungere colore ed anima!

