

Antipasti

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

Frittura di calamari spillo e alici 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

Ravioli di burrata, pomodorini freschi e basilico, salsa pachino **18 euro**

Gnocchetti, cozze, pesto di basilico e pecorino **18 euro**

Tagliolini, tonno, olive taggiasche, frutto del capperone e pomodorini **18 euro**

Fettuccine rustiche integrali, ragout di agnello e parmigiano arrosto **18 euro**

Riquadro con emulsione di piselli, formaggio di capra e salsiccia croccante **18 euro**

Pincinelle acqua e farina, ventricina, fiori di zucca e stracciatella di bufala **18 euro**

...Spunti di Cucina Romanesca

Amatriciana “sbagliata” b.quadro alla gricia, salsa pachino, pomodorini, guanciale affumicato **15 euro**

Tonnarello Cacio e Pepe **15 euro**

Mezze maniche alla carbonara **15 euro**

Spaghettoni affumicati “Verrigni” aglio, olio, peperoncino e fonduta di pecorino **15 euro**



là
cucinaconvista

Secondi

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

Calamaro grigliato al timo, salsa al mango, insalatina di valeriana, finocchio e mango **24 euro**

Orata, gazpacho liquido e gazpacho solido **22 euro**

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

Galletto alla diavola, patate novelle, friggirelli e maionese allo scalogno **24 euro**

Entrecôte di manzo italiano con patate rustiche **32 euro**

Ricciola, guancia, rosmarino e semi di finocchio, julienne di sedano, carote, cipollotto e riduzione di cesanese **24 euro**

... Spunti di Cucina Romanesca

Coniglio alla cacciatora secondo noi...rollè con capocollo e caciocavallo, asparagi e olive taggiasche **20 euro**

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

Saltimbocca alla Romana **18 euro**



là
cucinaconvista

Dolci e Frutta

Brownie al cioccolato, chantilly francese, mousse di cioccolato al latte e frutti di bosco **10 euro**

Bread pudding torta di pane inglese con salsa mou **10 euro**

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

Fragole cotte a bassa temperatura con panna e granella di pistacchio **10 euro**

Idea di tiramisù con Baileys **10 euro**

Tagliata di frutta di stagione **10 euro**



Descrivere un piatto o riprodurre una ricetta è per chiunque;

solo il vero cuoco sa aggiungere colore ed anima!

